Gamberoni in arancia

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Lava l'arancia, dividila a metà: metà affettala ricavandone 4 fette di circa 1 cm di spessore; spremi l'altra metà e metti da parte il succo. Lava e trita l'erba cipollina. Lava e pulisci i gamberoni sgusciandoli ed eliminandone la testa.

Scalda una padella con una noce di burro e fai caramellare le fette di arancia da entrambi i lati, poi togli le fette adagiandole in un piatto. Nella stessa padella fai cuocere i gamberi sfumando con il cointreau ed aggiungendo il succo d'arancia, l0erba cipollina ed un pizzico di sale. Servi i gamberi caldi sopra le fette di arancia.

Ingredienti per 2 persone

- 400 gr di gamberoni
- 1 arancia
- 20 gr di burro
- erba cipollina

- cointreau
- sale