



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000106

Registrata in data 18 Dic 2015 alle ore 10:01

da FABIO OMETO

FRITTO DI GAMBERI AL SESAMO, GALLETTO ALLA PAPRIKA E PEPERONI, CREMA DI CIPOLLOTTO STUFATO E SENTORI D'ARANCIA

intrigante ed appetitoso

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

N.12 GAMBERI
4 PICCOLE SCALOPPE DI GALLETTO
1 PEPERONE
SEMI DI SESAMO
PAPRIKA
PANE GRATTUGIATO
1 UOVO
2 CIPOLLOTTI FRESCHI
1 ARANCIA
OLIO EVO
OLITALIA
SALE
PEPE

Preparazione

PANARE I GAMBERI AL SESAMO. PANARE ALL'INGLESE LE SCALOPPE DI GALLETTO CON PANE GRATTUGIATO E PAPRIKA.

STUFARE I CIPOLLOTTI PRECEDENTEMENTE AFFETTATI E CONDITI CON SCORZE D'ARANCIO, BAGNARE CON BRODO VEGETALE E LASCIARE APPASSIRE IL TUTTO.

FRIGGERE IN OLIO BOLLENTE I GAMBERI E LE SCALOPPE DI GALLETTO.

DISPORRE I GAMBERI E LA SCALOPPA DI GALLETTO NEL PIATTO GUARNIRE CON I TOCCHETTI DI PEPERONI FRITTI E CONDITI SALE E PEPE E SALSARE CON LA SALSUA DI CIPOLLOTTO EMULSIONATA.

SERVIRE CALDISSIMO.