

## Gamberi croccanti con Finocchi Aranci e Noci



Ingredienti per 2/3  
persone (dipende se è un  
piatto unico o no...e dalla  
fame)

400 gr di gamberi

2 finocchi

2 arance

una decina di noci

**Impan di Ariosto**

olio evo

sale e pepe

1) Cominciate con il pulire a vivo le arance avendo cura di lavorare su una ciotola così da raccogliere tutto il succo che cadrà...lo userete per bagnare i gamberi prima della panatura.

Pulite i gamberi togliendo il filetto nero e liberandoli dal guscio. Sgusciate le noci: metà tritatele a coltello piuttosto grossolanamente, l'altra metà tritatele molto finemente nel mixer, aggiungete qualche cucchiaino di **Impan di Ariosto** e continuate a tritare così da amalgamare bene i due composti.

Bagnate i gamberi nel succo di arancia tenuto da parte diluito con qualche cucchiaino di acqua, sgocciolateli e impanateli bene con il composto che avete preparato. Disponete i gamberi su una placca rivestita da carta forno, irrorate con un filo di olio e mettete nel forno preriscaldato a 190° per 10 minuti e poi altri 5 minuti sotto il grill per far dorare.

2) Nel frattempo mondate i finocchi e tagliateli a fette non troppo spesse con una mandolina, salate e pepate e disponetele ordinatamente nel piatto di servizio (come da foto), irrorate con un pochino di olio evo e sistemate sopra gli spicchi di arancia e le noci tritate grossolanamente.

Sfornate e gamberi e sistemateli al centro del piatto. Servite e gustatevelo!!!!