

SECONDI PIATTI

Scampi ai porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gli scampi con i porri sono una ricetta sicuramente inconsueta ma davvero deliziosa. Provate!

INGREDIENTI

- SCAMPI sgusciati - 16
- PORRI 500 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
- BURRO 30 gr
- PANNA 4 cucchiaini da tavola
- SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
- SCALOGNO tritato - 1
- VINO BIANCO 100 ml
- PREZZEMOLO 1 ciuffo
- SALE
- PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Affettate i porri e rosolateli per 15 minuti in un tegame con l'olio e 20 g di burro unendo

poca acqua. Salate e pepate.



2 In una padella con il burro rimasto rosolate per 2 minuti gli scampi, poi sgocciolateli.



3 Fate appassire lo scalogno nel fondo di cottura degli scampi, versate il vino e, quando sarà evaporato, la panna.



4 Fate ridurre alla metà, incorporate il succo di limone, salate e pepate.



5 Distribuite i porri su un piatto da portata e disponetevi gli scampi; conditeli con la salsa e guarnite con ciuffi di prezzemolo e servite in tavola.