

SECONDI PIATTI

Scampi al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SCAMPI grandi - 1 kg

BURRO 100 gr

LIMONE 1

CETRIOLI 1

ANETO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Aprite gli scampi per il lungo e rimuovete le chele.



- 2** Disponete gli scampi così preparati in una teglia da forno unta con dell'olio extravergine d'oliva.



- 3** Infornate il tutto a 240°C fino a quando gli scampi cambieranno colore diventando rosa carico.

Sfornate gli scampi e disponeteli su di un piatto da portata.

Nel frattempo fate fondere il burro ed insaporitelo con del pepe nero.



4 Guarnite gli scampi con fette di limone, cetrioli e aneto.

Conditeli, infine, con il burro aromatizzato al pepe.