

SECONDI PIATTI

Scampi al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Scampi al latte: il titolo non rende giustizia a questo piatto ricco di una salsa deliziosa realizzata con i caparaci e poi gratinata in forno. Una meraviglia!

INGREDIENTI

SCAMPI 1 kg
ACQUA 250 gr
LATTE INTERO 125 gr
TUORLO D'UOVO 3
BURRO 100 gr
CIPOLLE 75 gr
SUCCO DI LIMONE 17 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 Lessate gli scampi per 5 minuti, dal bollore dell'acqua.



2 Sgusciateli e togliete il filetto nero che sta al loro interno, metteteli da parte.

In una casseruola, mettete 25 g di burro, la cipolla a pezzi e i carapaci degli scampi con l'acqua, lasciate cuocere il tutto per 10 minuti, in modo che il liquido si restringa della metà.



3 Passate i gusci al passatutto, e poi filtrate in un passino a maglie fine.

A parte in una casseruola, fondete il rimanente burro, mettete la farina e girate in modo da non formare i grumi.



4 Aggiungete a filo il latte.



5 Quando il composto tenderà ad addensarsi aggiungete il liquido ottenuto dai carapaci, il succo di limone miscelato con i tuorli d'uovo, e la noce moscata, lasciate insaporire 2 minuti a fiamma dolce.



- 6 In una pirofila, adagiate gli scampi sgusciati, mettete sopra un cucchiaino di salsa e intiepidite in forno a 160°C per 10 minuti.



7 Sfornate e servite caldi.