

SECONDI PIATTI

Scampi alla busara

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SCAMPI 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiai da
tavola
PANGRATTATO 20 gr
VINO BIANCO $\frac{1}{4}$ l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
SALE
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Soffrigete nell'olio gli spicchi d'aglio. Quando cominciano a scurirsi, eliminateli. Unite quindi all'olio bollente gli scampi puliti, lavati e asciugati.



- 2 Sfumate con il vino e se volete aggiungete la salsa di pomodoro.





3 Salate, spolverate con la paprica e, a fine cottura, cospargete con un misto di pangrattato e prezzemolo tritato.



4 Servite con polenta fresca o abbrustolita.