

SECONDI PIATTI

Scampi alla diavola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SCAMPI 12
CIPOLLE 1
BURRO 100 gr
CURRY 1 cucchiaio da tè
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
BRANDY 1 bicchierino
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere la cipolla in padella con un po' di burro. Non appena la cipolla inizia a dorare, toglitela dal fuoco e aggiungete un cucchiaino di curry.



2 Rimettete la padella sul fuoco ed aggiungete gli scampi tagliati a metà.

Sfumate con un po' di vino bianco.



3 Regolate di sale e fate soffriggere leggermente gli scampi.

A fine cottura, fiammeggiate con il brandy.



- 4 Togliete gli scampi e teneteli in caldo, legate il fondo di cottura con una noce di burro. Servite gli scampi, su un letto di insalata mista e conditeli con la salsa ottenuta con il sugo di cottura.