

SECONDI PIATTI

Scampi alla messicana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

20 scampi
1 cipolla
400 g di pomodoro
1 peperone verde
1 peperoncino piccante
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto con la cipolla e il peperone tagliati sottili.
Aggiungere il pomodoro e il peperoncino piccante non tagliato, aggiustate di sale e pepe, cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.
Scottare gli scampi in acqua salata, sgusciarli e aggiungerli alla salsa.
Cuocere ancora 5 minuti, spolverate col prezzemolo