

SECONDI PIATTI

Scampi con zucchine e pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gli scampi con le zucchine i pinoli fasciati con il prosciutto crudo: ricetta saporita e gustosissima!

INGREDIENTI

SCAMPI 12

ZUCCHINE 5

PROSCIUTTO CRUDO dolce, fette sottili -
6 fette

PINOLI tostati - 2 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite gli scampi, eliminate la testa e sguusciate le code.

Tagliate le fette di prosciutto e metà nel senso della lunghezza, così da ottenere 12 lunghe strisce in cui avvolgere gli scampi.



2 Tagliate 3 zucchine a metà e poi per il lungo, ottenendo 12 pezzi.

Svuotateli, conservando la polpa e sbollentate per 5 minuti le barchette in acqua salata; sgocciolatele, raffreddatele in acqua fredda e asciugatele con carta da cucina.

3 Tritate la polpa e rosolatela con 2 cucchiai d'olio, unendovi le 2 zucchine avanzate a dadini.



4 Aggiungete i pinoli, sale e pepe.



5 Riempite le zucchini con la farcia e passatele nel forno già caldo a 180°C per 10 minuti.



6 Adagiate gli scampi su una placca unta e cuoceteli in forno già caldo a 220°C per 4-5 minuti.



7 Disponeteli su un vassoio alternati alle zucchine e servite in tavola.