

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 zucchine 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.