

SECONDI PIATTI

Scampi crudi al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SCAMPI piccoli - 24

LIMONE succo - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE BIANCO macinato o rosa in grani -

PREPARAZIONE

1 Lavate gli scampi in acqua salata e sgusciateli. Mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo.

Mescolate in una ciotolina l'olio d'oliva, il succo di limone, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il prezzemolo, quindi sbattete con un frustino per emulsionare bene la salsina.



2 Intingete gli scampi, uno alla volta, nell'emulsione preparata e disponeteli su 4 piatti singoli.



3 Sbattete di nuovo con il frustino la salsa che sarà rimasta e versatela in una ciotolina con cui accompagnerete gli scampi quando li porterete in tavola a disposizione dei commensali.