

SECONDI PIATTI

## Scampi grigliati

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *15 MINUTI DI MARINATURA*

---



### INGREDIENTI

SCAMPI 20

LIMONE 1

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

MAGGIORANA

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

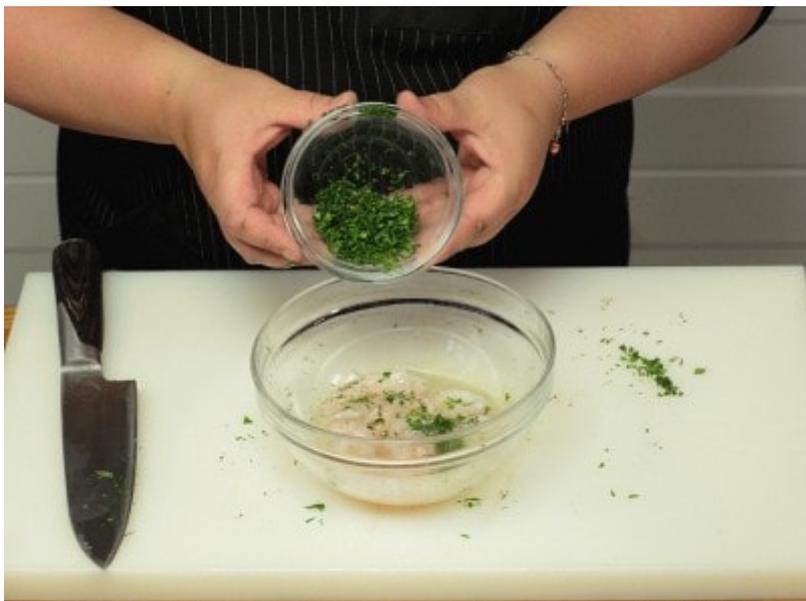
cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Sgusciate gli scampi e conservate solo le code.



2 Cospargete le code degli scampi con il prezzemolo e la maggiorana tritati.



- 3 Irrorate con il succo di limone e condite con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.



- 4 Lasciate marinare gli scampi per un quarto d'ora, quindi disponeteli in una teglia da forno in un unico strato con tutta la marinata.



- 5 Infornate la teglia sotto il grill del forno per circa 10 minuti, girandoli un paio di volte.

Serviteli immediatamente ancora ben caldi.