

SECONDI PIATTI

Scampi in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 8 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SCAMPI 500 gr
ARANCE 2
SPINACI 150 gr
COINTREAU 10 cl
ERBA CIPOLLINA 1 mazzetto
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
LIMONE ½
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Spremete le arance e il limone, filtrate il succo e raccoglietelo in una ciotolina. Sgusciate gli scampi, privateli del filo nero interno, lavateli e asciugateli. Lavate il cerfoglio e l'erba

cipollina e tritateli separatamente. Mondate gli spinaci, lavateli e cuoceteli al vapore.

In un tegame con l'olio, rosolate gli scampi per 2-3 minuti; salateli, pepateli e sgocciolateli.



2 Versate nello stesso tegame il contreau e fatelo evaporare a fuoco vivace.



3 Aggiungete il succo di agrumi e fate ridurre la salsa alla metà.



4 Unite gli scampi e fateli scaldare, a fuoco dolce, per 2-3 minuti, poi sgocciolateli.



5 Togliete il tegame dal fuoco e incorporate al fondo di cottura il burro a pezzetti, sbattendo con una forchetta. Regolate di sale e pepate.

Distribuite sul fondo di un piatto da portata le foglie di spinaci e disponetevi al centro gli scampi. Irrorateli con la salsa preparata, cospargeteli con l'erba cipollina tritati e servite.