

ANTIPASTI E SNACK

# Scampi in olio piccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

12 grossi scampi  
1 bicchiere d'olio d'oliva  
1 cucchiaino di peperoncino fresco tritato  
2 spicchi d'aglio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'olio in una padella con gli spicchi d'aglio sminuzzati. Scaldate a fuoco medio senza far scurire l'aglio.  
Disponete gli scampi nella padella e cospargete con poco sale. Coprite e lasciate cuocere per 3 o 4 minuti circa, o fino a quando gli scampi saranno rossi.  
Cospargete con il peperoncino, coprite nuovamente e spegnete il fuoco. Scuotete delicatamente la padella per insaporire bene il tutto e servite subito, accompagnando con molto pane per raccogliere l'olio nei piatti.