

SECONDI PIATTI

Scampi piccanti marinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un piatto gustosissimo e interessante per un invito, oltre a questo si deve necessariamente preparare con un giorno di anticipo per fare insaporire meglio gli ingredienti ed anche questo è un grande vantaggio, soprattutto se si hanno ospiti a cena e non si ha molto tempo a disposizione.

INGREDIENTI

SCAMPI 1 kg
LIMONE 1
CIPOLLE 1
OLIVE NERE 150 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
SUCCO DI LIMONE $\frac{1}{4}$ l
OLIO DI SEMI DI SOIA 125 ml
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO
PEPE DI CAIENNA $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè
SENAPE IN POLVERE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè
ALLORO 1 foglia

PREPARAZIONE

- 1 Lessate dopo aver sbucciato gli scampi e affettate finemente il limone e la cipolla. Unite gli scampi, limone, cipolla e peperoncino.

Preparate la marinata mettendo a emulsionare, il succo di limone, olio, aceto, sale, pepe nero, pepe di Caienna, senape e alloro.



- 2 Versate questo condimento sopra il composto di scampi e amalgamate bene.



- 3 Tenete in frigorifero per 24 ore e servite quasi ghiacciato. Potete conservare, nel frigorifero per una settimana avendo l'accortezza di mescolarli ogni tanto.