

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 cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
PEPE DI CAIENNA  $\frac{1}{2}$  cucchiari da tè  
SENAPE IN POLVERE  $\frac{1}{2}$  cucchiari 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.