

SECONDI PIATTI

Scampi ubriachi

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di scampi
- 3 spicchi d'aglio
- ¼ di cipolla
- prezzemolo
- 1 peperone verde
- 1 bicchiere di cognac.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame mettere cipolla, basilico, prezzemolo, peperone, olio di oliva; rosolare il tutto insieme agli scampi preventivamente lavati in acqua corrente.
Quando i crostacei sono diventati rosso fuoco si aggiungono un bicchierino di cognac francese ed un bicchierino d'acqua. Si lascia cuocere per circa 1/4 d'ora.