

SECONDI PIATTI

Spiedini di scampi alla vodka

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SCAMPI 1 kg

VODKA 1 bicchiere

ALLORO

PAPRIKA PICCANTE

Volete fare bella figura con i vostri ospiti? Allora provate gli **spiedini di scampi alla vodka**! Un piatto semplice, velocissimo e di grande effetto. Tra le altre cose è pure buonissimo! Unica accortezza? Scegliete degli ottimi scampi naturalmente e il gioco è fatto! Potete assemblarli in anticipo e cuocerli poi quando serve! Seguite i nostri consigli e fateci sapere com'è andata.

Se amate poi questo tipo di crostaceo molto gustoso ed elegante, ecco un'altra ricetta che fa per voi:

[risotto](#) scampi e champagne!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare gli spiedini di scampi alla vodka, per prima cosa rimuovete il carapace dagli scampi e conservate solo le code.

Infilate le code di scampi negli spiedini di legno alternandole a foglie d'alloro, calcolate 5 scampi per spiedino.



- 2 Spennellate gli spiedini con dell'olio extravergine d'oliva.



- 3 Scaldate molto bene una padella ed adagiatevi gli spiedini. Cuocete rapidamente gli spiedini a fuoco vivo rigirandoli una volta sola.



- 4 Quasi al termine della cottura, irrorate gli spiedini con la vodka e fiammegiate in modo tale da far evaporare all'istante l'alcool presente nella vodka stessa.





5 Adagiate gli spiedini sul piatto da portata e cospargeteli con abbondante paprica piccante, sale e pepe.

Serviteli immediatamente.

CONSIGLIO

Posso cuocerli in anticipo?

Te lo sconsiglio perché sono talmente veloci da fare che una volta assemblati e questo puoi farlo prima, basterà un attimo per cuocerli!

Posso utilizzare la stessa ricetta ma farla con i gamberi?

Sì certo.

Ho comprato più scampi di quelli che mi occorrono, cos'altro potrei fare?

Puoi realizzare anche un bel primo piatto: [mezzi ziti](#) con gli scampi!