

SECONDI PIATTI

# Insalata di scampi con peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Peperoni e scampi: un'accoppiata che può sembrare insolita ma che invece funziona incredibilmente bene! Il gusto forte del peperone si lega bene a quello più delicato degli scampi, un insieme davvero appetitoso!

## INGREDIENTI

SCAMPI sgusciati - 300 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
PEPERONI VERDI 1  
PEPERONI GIALLI 1  
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri  
RUCOLA  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## Preparazione

- 1 In un tegame mettete a rosolare l'aglio in poco olio poi unite i peperoni, lasciateli insaporire mescolando su fiamma vivace, salateli, pepateli e lasciateli cuocere.



**2** Nel frattempo tagliuzzate le foglie di rucola. Fate lessare gli scampi.

Irrorate i peperoni di aceto e cuoceteli sul fuoco vivace ancora 1-2 minuti.



**3** Adagiate gli scampi e i peperoni in un piatto da portata, cospargete con le striscioline di rucola e servite caldo.