

SECONDI PIATTI

Bocconcini di scampi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

12 scampi non molto grandi
2 zucchine
1 uovo
pangrattato
rucola
pomodorini piccadilly
buccia di limone
aceto balsamico (quello vero!) di Modena
olio di arachidi.

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciare gli scampi e tagliare le zucchine con la mandolina o il pelapatate, nel senso della lunghezza. Avvolgere ogni fetta di zuccina intorno ad ogni scampo e fermare il rotolino con mezzo stuzzicadenti. Passare questi bocconcini prima nell'uovo sbattuto e condito con del sale e la buccia di limone, poi nel pangrattato. Friggere e salare. Preparare sul piatto da portata un letto di rucola e pomodorini tagliati in quattro parti e adagiarvi i

bocconcini. Condire con qualche goccia di aceto balsamico. Sono buoni anche freddi!