

SECONDI PIATTI

Scampi al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SCAMPI grandi - 1 kg

BURRO 100 gr

LIMONE 1

CETRIOLI 1

ANETO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Aprite gli scampi per il lungo e rimuovete le chele.



- 2** Disponete gli scampi così preparati in una teglia da forno unta con dell'olio extravergine d'oliva.



- 3** Infornate il tutto a 240°C fino a quando gli scampi cambieranno colore diventando rosa carico.

Sfornate gli scampi e disponeteli su di un piatto da portata.

Nel frattempo fate fondere il burro ed insaporitelo con del pepe nero.



4 Guarnite gli scampi con fette di limone, cetrioli e aneto.

Conditeli, infine, con il burro aromatizzato al pepe.