

SECONDI PIATTI

Scampi alla diavola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SCAMPI 12

CIPOLLE 1

BURRO 100 gr

CURRY 1 cucchiaino da tè

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

BRANDY 1 bicchierino

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere la cipolla in padella con un po' di burro. Non appena la cipolla inizia a dorare, toglitela dal fuoco e aggiungete un cucchiaino di curry.



2 Rimettete la padella sul fuoco ed aggiungete gli scampi tagliati a metà.

Sfumate con un po' di vino bianco.



3 Regolate di sale e fate soffriggere leggermente gli scampi.

A fine cottura, fiammegiate con il brandy.



- 4 Togliete gli scampi e teneteli in caldo, legate il fondo di cottura con una noce di burro. Servite gli scampi, su un letto di insalata mista e conditeli con la salsa ottenuta con il sugo di cottura.