

SECONDI PIATTI

Scampi con peperonata ricca

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.