

SECONDI PIATTI

## Scampi marinati al pepe rosa

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI MARINATURA*

---



Se siate alla ricerca di un'idea invitante, elegante ma soprattutto buona, vi proponiamo di realizzare la ricetta degli scampi marinati al pepe rosa. Si tratta di una versione molto saporita, che dà un bel pizzico di brio al sapore dolce dei crostacei che grazie alla presenza del pepe rosa, vengono esaltati in maniera eccellente. Se avete difficoltà a riconoscerli in pescheria e fate un po' confusione, gli scampi pur essendo molto simili ai gamberi hanno due chele molto sviluppate come le aragoste. Gli scampi marinati al pepe rosa possono essere sia presentati come secondo piatto ma sono perfetti anche come

antipasto, magari serviti come finger food. Fare questo piatto non è affatto difficile, seguite i nostri consigli e il successo è assicurato. Un primo da abbinare? [Spaghetti alle vongole](#), un grande classico mai banale.

## INGREDIENTI

SCAMPI 8

ARANCE 1

INDIVIA BELGA 1

PEPE ROSA 1 cucchiaino da tavola

LIMONE 1

VINO BIANCO SECCO 4 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli scampi marinati al pepe rosa, pulite i crostacei conservando solo le code sgusciate.

Dividete le code a metà per il lungo ed adagiatele su di un piatto in un unico strato.



- 2 Condite le code di scampi con il succo di limone ed il vino; lasciatele marinare per almeno un'ora.



- 3 Lavate ed asciugate l'insalata (decidete voi se tagliarla o lasciare le foglie intere), conditela con l'olio extravergine d'oliva ed il sale.



- 4 Adagiate l'insalata sul piatto da portata e sistematevi sopra le code di scampi ben sgocciolate dalla marinata.



- 5** Ultimate il piatto con qualche grano di pepe rosa, qualche spicchetto d'arancia e olio extravergine d'oliva.

## CONSIGLIO

**Posso realizzare questa ricetta anche con i gamberi?**

Sì magari con quelli rossi, l'importante è che siano molto freschi.

**Potrei utilizzare il pepe normale?**

No perché quello rosa ha un sapore più delicato e non va a sovrastare.