

SECONDI PIATTI

Scampi ubriachi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di scampi
- 3 spicchi d'aglio
- ¼ di cipolla
- prezzemolo
- 1 peperone verde
- 1 bicchiere di cognac.

PREPARAZIONE

- 1** In un tegame mettere cipolla, basilico, prezzemolo, peperone, olio di oliva; rosolare il tutto insieme agli scampi preventivamente lavati in acqua corrente. Quando i crostacei sono diventati rosso fuoco si aggiungono un bicchierino di cognac francese ed un bicchierino d'acqua. Si lascia cuocere per circa 1/4 d'ora.