

PRIMI PIATTI

Spaghetti scampi e peperoni

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

200 g di spaghetti
700 g di scampi freschi
1 peperone dolce giallo o rosso
pomodori
1 mazzo di prezzemolo
2 scalogni
spumante secco
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Sbollentare i pomodori in acqua bollente per un minuto, dopo aver inciso la buccia a croce, quindi spellarli lasciandoli belli integri.



- 3 Tagliare prima a falde il peperone, eliminare i semi e poi ricavare dei quadrucci, sgusciare 10 - 15 scampi ottenendo le code ed liminare il filamento scuro dell'intestino.



- 4 Soffriggere per pochi minuti la code in olio e scalogno affettato a velo, poi sfumare un po' di spumante e unire un trito di prezzemolo aggiustando di sale e pepe.



- 5 Togliere dalla padella le code ormai cotte, unire i quadrucci di peperone e i filetti di pomodoro, privi di semi.



6 Cuocere per qualche minuto, aggiustare di sale e aggiungere il resto degli scampi.



7 Completare la cottura, fare stringere bene la salsa, poi tirare fuori gli scampi interi con sufficiente sugo e tenerli al caldo, rimettere le code e spadellare gli spaghetti scolati al dente, conservare un po' d'acqua di cottura.



8 Quando tutto si è mantecato, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua di cottura, preparare il piatto di servizio, guarnendo con qualche scampo.

A parte servire gli scampi restanti, che potranno esser consumati con la pasta, o in un secondo tempo.





Per 2 persone.

NOTE