

SECONDI PIATTI

Spiedini di scampi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **spiedini di scampi** sono un grande classico della cucina di pesce, decisamente perfetti per una cena elegante e sofisticata. La ricetta che vi proponiamo è inoltre decisamente semplice e vi aiuterà tanto per la realizzazione del vostro menù perché si può fare in anticipo e poi cuocerla al momento in modo da potersi dedicare ad altro. Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Un primo piatto gustoso da abbinare? Provate la ricetta del [risotto alla pescatora!](#)

INGREDIENTI

SCAMPI 12

ALLORO 6 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

ALICI O ACCIUGHE filetto - 1

BURRO 1 cucchiaio da tè

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

macinato - 1 cucchiaio da tè

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tè

BRANDY

PREPARAZIONE

- 1 Incidete il guscio di ogni scampo con un coltellino, infilate 3 scampi per ogni spiedino mettendo una foglia di alloro ogni due scampi.



- 2 Irrorate gli spiedini con dell'olio extravergine d'oliva, conditeli con sale e pepe ed adagiateli su di una teglia da forno.



- 3 Infornate il tutto a 180°C per circa 15 minuti.

Nel frattempo, fate fondere il burro in un pentolino e fatevi rosolare l'aglio schiacciato.



- 4 Quando l'aglio inizia a colorare aggiungete il peperoncino, quindi sfumate con il brandy lasciando evaporare a fiamma alta la parte alcolica.





5 Quando l'alcol presente nel brandy sarà evaporato, spegnete il fuoco, fatevi sciogliere l'acciuga e diluite con il succo di limone.



6 Versare questa salsina su un piatto di portata caldo, allineatevi sopra gli spiedini e servite.