

SECONDI PIATTI

Torta di scampi

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SCAMPI code - 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
UOVA 4
TUORLO D'UOVO 1
FARINA 200 gr
LATTE INTERO 2 bicchieri
BURRO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Versate la farina sul piano di lavoro. Unite un po' di sale e il burro ammorbidito. Cominciate a impastare con la punta delle dita, in modo che la farina assorba il burro, e aggiungete il tuorlo d'uovo. Se necessario unite due cucchiaini d'acqua e lavorate fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Mettetelo su un piatto infarinato, copritelo con un panno e lasciatelo riposare per mezz'ora in frigorifero.

Intanto sgusciate le code degli scampi e fatele rosolare per 5 minuti in una padella con l'olio d'oliva, il prezzemolo e l'aglio finemente tritati. Salate e pepate secondo il vostro gusto.



2 Battete le uova in una ciotola, unitevi il latte, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.



- 3** Foderate la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi, con una forchetta bucate il piano, appallottolate un foglio di carta forno, distribuite sopra dei legumi e premete leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi. Cuocete in forno a 200 gradi per 20 minuti, sfornate, togliete la carta con i legumi e spennellate la superficie con un uovo, rinfornate per altri 7 minuti.

Versatevi gli scampi e, quindi, la crema di uova.



- 4** Lasciare cuocere in forno per altri 20 minuti a 200 gradi, o finché il ripieno non ha la superficie dorata. Aspettare 5 minuti prima di sfornarla, servire la torta calda.