

Ricetta - Sugo di scampi

/ 20.04.2020
di Allan Bay

Ingredienti per 4 persone: 500 g di scampi di media pezzatura · peperoncino fresco piccante · cipolla · sedano · carota · 1 spicchio di aglio · prezzemolo · olio di oliva · sale.

Mondate e tagliate a pezzettini il peperoncino. Mondate gli scampi. Prendete teste e gusci, pestateli col batticarne, metteteli in un pentolino, unite una manciata in tutto di cipolle, carote e sedano a dadini, coprite a filo di acqua e cuocete per 30 minuti. Filtrate e fate addensare il fondo fino ad averne 2 cucchiainate. Sciacquate le code degli scampi, asciugateli e tagliateli a pezzetti.

In un tegame fate insaporire olio con l'aglio schiacciato. Unite gli scampi e il peperoncino e cuocete per 2 minuti. Aggiungete il fondo e prezzemolo tritato e cuocete ancora per 1 minuto. Regolate di sale.

Con questo sugo condite una pasta o quello che volete.