



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Scampi in bûzara



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio, piatto da portata**

Ingredienti

- 12 scampi grandi sgusciati
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Scampi in bûzara

Passo 1.

Fate soffriggere in un tegame con 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, la cipolla tagliata sottilmente e due spicchi d'aglio.

Passo 2.

Disponete gli scampi nel tegame e fateli rosolare, aggiungete poi il concentrato di pomodoro sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida e mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Passo 3.

Fate cuocere 3 minuti a tegame coperto, poi spolverizzate gli scampi con due cucchiai di pangrattato, aggiustate di sale e proseguite la cottura un paio di minuti.

Passo 4.

Trasferite gli scampi in un piatto da portata, irrorate col fondo di cottura e spolverizzate con prezzemolo tritato e pepe macinato.

Passo 5.

servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)