

SCAMPI FARCITI

Ingredienti

- sale
- prezzemolo
- patate (300g)
- scampi (500g)
- tonno sottolio (200g)
- olio d'oliva

Come si prepara

In una casseruola larga fate bollire 2 litri d'acqua, dove farete scottare gli scampi per 3-4 minuti.

Scolateli e lasciateli raffreddare un po'.

Nel frattempo fate bollire le patate con la buccia e sgocciate il tonno dall'olio.

Incidete gli scampi ancora tiepidi con un coltello affilato lungo l'addome e, senza rovinare il guscio, svuotateli.

Raccogliete la polpa in un piatto, unite le patate sbucciate, il tonno, il prezzemolo e passate tutto al setaccio, in modo da ottenere un composto omogeneo.

Aggiustate di sale e riempite con il composto l'addome degli scampi.

Ungete una teglia, inseriteci gli scampi e fateli cuocere per 15 minuti in forno a 170 gradi.

Servite caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags

pesce, crostacei, Scampi farciti, scampi, scampi e patate

