SCAMPI ALLA "FINE CHAMPAGNE"

Ingredienti per 4 persone:

- due scalogni,
- un rametto di dragoncello,
- due cucchiai di olio,
- 60 g di burro,
- sedici grossi scampi,
- sale,
- pepe macinato grosso o pestato,
- quattro cucchiai di "fine champagne",
- quattro cucchiai di panna.

Pelate gli scalogni e tritateli finemente.
Staccate le foglie di dragoncello.
Incidete la corazza degli scampi per il lungo, dalla parte del ventre, ed asportate l'intestino e la piccola sacca vicino alla testa.
Fate scaldare l'olio in una padella (grande a sufficienza per contenere tutti gli scampi) e aggiungetevi il burro e gli scalogni tritati.
Quando questi si saranno appassiti (tenete la fiamma molto bassa per evitare che prendano colore e mescolate continuamente), unite gli scampi con lato della polpa contro il fondo della padella.
Alzate la fiamma, salate un po', pepate in abbondanza e fate rosolare gli scampi a fuoco sostenuto per 1 minuto.
Aggiungete quindi l'acquavite ("fine champagne") e la panna e fate bollire ancora per 1 minuto.
Girate gli scampi, profumateli con il dragoncello e fateli cuocere finché la panna e il burro si saranno ben amalgamati e legati con il fondo di cottura (per 1 minuto o poco più).
Pepate ancora un po' e togliete la padella dal fuoco.
Servite subito, nel recipiente di cottura o in un piatto di servizio riscaldato.
Potete sostituire il dragoncello con altri aromi; ad esempio, il cerfoglio, il basilico o l'aneto.
I ricercati "Scampi alla fine champagne".