

POLENTA CON GLI SCAMPI E LA CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 2 cespi di cicoria rossa,
- 300 g di scampi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 limone,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate una polenta morbida.

Intanto lavate e asciugate la cicoria, tagliatela a striscioline e disponetele in una comoda insalatiera.

In un tegame scaldate l'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio, eliminatelo e aggiungete gli scampi lasciandoli rosolare per pochi minuti a fuoco vivace.

Salateli, pepateli, bagnateli con il succo di mezzo limone e uniteli alla cicoria.

Mescolate.

Quando la polenta è pronta versatela su scampi e cicoria, aspettate alcuni minuti e servite.