

SCAMPI AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 50 g di burro,
- 300 g di pomodori,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 10 cl di panna,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

In un tegame lasciate fondere il burro e insaporitevi la cipolla finemente tritata.

Quando è diventata trasparente aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti.

Mescolate con delicatezza e insaporite con un cucchiaio di concentrato di pomodoro diluito in poca acqua tiepida.

Dopo circa 10 minuti frullate la salsa e rimettetela nel tegame.

Regolate il sale e il pepe.

Aggiungete nel recipiente gli scampi, lavati e sgusciati, cuocete per 2 o 3 minuti continuando a mescolare.

Versate la panna, amalgamate, fate scaldare e addensare la salsa.

Sistematela su un piatto da portata caldo gli scampi, ricopriteli con la salsa e servite subito.