

SCAMPI ALLA CREMA DI PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scampi (circa 100 g di l'uno),
- 2 peperoni gialli,
- 1/2 bicchiere di pomodoro crudo passato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per il brodo:

- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 10 gambi di prezzemolo,
- sale,
- pepe bianco in grani.

Mettete in una casseruola la cipolla e il sedano grossolanamente tagliati, quindi il prezzemolo.

Coprite con abbondante acqua, portate a ebollizione e salate.

Dopo 30 minuti unite il pepe e lasciate cuocere altri 10 minuti.

Spegnete la fiamma e quando il brodo si è raffreddato filtratelo.

Scaldare un cucchiaino di olio in una casseruola e unire i peperoni mondati e tagliati a grosse strisce.

Salateli, bagnateli con mezzo bicchiere d'acqua, incoperchiate e cuoceteli a fiamma bassa per 20 minuti.

Scoperchiateli, unire il pomodoro e proseguite la cottura per altri 5 minuti o il tempo necessario perché la salsa si addensi.

Passatela al setaccio e raccoglietela in una piccola casseruola.

Portate a ebollizione il brodo e cuocetevi gli scampi dopo averli lavati.

Dopo 3 minuti spegnete la fiamma e lasciateli riposare.

Quando il liquido si sarà intiepidito sgocciolate i crostacei privandoli del carapace, ma lasciando intatta la testa e le pinne della coda.

Eliminate il filo intestinale.

Versate a filo l'olio rimasto nella crema di peperone mescolando con una frusta in modo da montarla leggermente.

Distribuitela nei singoli piatti, adagiatevi gli scampi e servite.