
SCAMPI IMPANATI CON CONTORNO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 scampi grandi,
- 300 g di patate,
- 6 fette di pancarrè,
- 2 spicchi di aglio,
- erbe varie (cerfoglio, aneto, menta),
- pepe bianco,
- olio d'oliva,
- sale.

Passate al mixer il pancarrè, dopo averlo privato della crosticina.

Pulite gli scampi staccando le teste dalle code; sgusciate queste ultime lasciando però la punta del guscio per guarnizione. Cospargetele con un pizzico di sale, una macinata di pepe, passatele nel pancarrè macinato quindi fatele dorare, un minuto per parte, in un filo di olio caldo.

Appena cotte, sistematele su un piatto coperto da carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.

Tagliate a lamelle sottili gli spicchi d'aglio e le patate.

Gettate queste ultime in acqua fredda salata, poi sgocciolatele, asciugatele bene con della carta assorbente e fatele colorire in 2 cucchiaini d'olio caldo, tenendole su fuoco moderato, perché diventino croccanti senza annerirsi.

Rinnovate l'olio e cuocete allo stesso modo le lamelle d'aglio.

Preparate i piatti mettendo in ciascuno 3 code di scampi impanate, alcune lamelle di aglio e di patate e un piccolo bouquet di insalatina ed erbe aromatiche condito con un filo d'olio.