
SCAMPI MARINATI AL PEPE ROSA

Ingredienti per 2 persone:

- 8 scampi freschissimi,
- 1 arancia,
- 1 cuore di insalata belga (indivia) riccia,
- 1 cucchiaino di pepe rosa,
- 1 limone,
- 4 cucchiai di vino bianco secco,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite gli scampi tenendo solo le code.

Sgusciatele, dividetele a metà per il lungo e allineatele su un piatto.

Irroratele con il succo del limone e il vino e lasciate riposare per 1 ora.

Prima di servire lavate e asciugate l'insalata poi conditela con 2 cucchiai d'olio e sale e allargatela su un piatto.

Sistemateli sopra le code di scampi ben sgocciolate, cospargete con qualche grano di pepe, qualche spicchetto d'arancia pelato a vivo e poco olio d'oliva.