

## SCAMPI MESSICANI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 1 cipolla grande,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 peperone verde fresco,
- 1 peperoncino piccante,
- olio d'oliva,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Fate un soffritto con la cipolla e il peperone tagliati sottili.

Aggiungete il pomodoro e il peperoncino piccante (non tagliandolo potrete eliminarlo a fine cottura), aggiustate di sale e pepe, fate cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.

Scottate gli scampi in acqua salata, sgusciateli e aggiungeteli alla salsa.

Fate cuocere ancora 5 minuti, spolverate col prezzemolo tritato e servite.