

SCAMPI PER ANTIPASTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di scampi interi freschissimi,
- 1 mazzetto aromatico (prezzemolo, timo, 2 foglie d'alloro),
- sale,
- pepe bianco in grani.

Per la salsa:

- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di sale.

Lavate gli scampi e fateli lessare in acqua, insieme al sale, al mazzetto aromatico e ai grani di pepe. Quando saranno cotti sgusciateli e mettete le code in una terrina piuttosto larga, che terrete in caldo a bagnomaria. Preparate intanto in una ciotola la salsa, sbattendo con la forchetta l'olio, il prezzemolo tritato finemente e un pizzico di sale.

Disponete gli scampi sul piatto di servizio riscaldato, versatevi sopra la salsa e servite. Se gli scampi sono freschi, è bene servirli abbastanza caldi, preparandoli velocemente. Si possono servire anche freddi, ma riusciranno meno gustosi.