

CODE DI SCAMPI SU CROSTONI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di code di scampi,
- farina,
- sette cucchiaini di olio,
- un bicchiere di vino bianco,
- 400 g di pomodori perini maturi,
- una cipollina,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe,
- un limone,
- otto fette di pane carrè.

Scottate i pomodori in acqua bollente, dimezzateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi.

Sgusciate accuratamente le code di scampi, lavatele e asciugatele, poi passatele nella farina (se preferite, potete acquistarle già sgusciate; in tal caso ne serviranno 16).

Versate quattro cucchiaini di olio in un tegame di terracotta e fatelo diventare ben caldo; trasferitevi le code di scampi infarinate e lasciatele dorare a fuoco vivo; quindi irroratele di vino bianco, abbassate il fuoco e fate evaporare completamente il vino.

Tritate finemente la cipollina, l'aglio e il basilico e fateli appassire nel rimanente olio ben caldo; unite i pomodori, una presa di sale, un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 15 minuti, rimestando spesso.

Versate la salsa nel tegame degli scampi e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Togliete il tegame dal fuoco e irrorate gli scampi col succo del limone.

Tostate le fette di pane carrè nel forno.

Disponetele sul piatto da portata, distribuitevi sopra il composto di scampi e servite subito.