

SCAMPI ALLA CREMA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- venti scampi,
- quattro cucchiaini di olio,
- due spicchi d'aglio,
- un bicchiere di brandy,
- 100 g di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di panna.

Immergete gli scampi per circa 5 minuti in acqua bollente; poi scolateli, lasciateli intiepidire.

Versate l'olio in un tegame di terracotta; unitevi gli spicchi d'aglio e fateli colorire; aggiungete gli scampi, lasciateli insaporire per qualche istante, quindi irrorateli di brandy.

Appena quest'ultimo sarà evaporato, togliete gli scampi dal recipiente, metteteli in un piatto e conservateli in caldo.

Passate i pomodori al passaverdure e lasciate cadere il passato nel tegame; salateli, pepateli e fateli cuocere per circa 5-6 minuti a fuoco vivo; incorporate la panna e lasciate rapprendere il sugo per circa 10 minuti, rimestando di tanto in tanto. Poco prima che scada il termine di cottura, unite gli scampi, rigirateli delicatamente nella salsa e lasciateli scaldare a fuoco dolce.

Disponete gli scampi con il loro sugo sul piatto da portata e servite subito.