

SCAMPI ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di code di scampi,
- brandy,
- 200 g di pancetta
- affumicata in un pezzo solo,
- una manciata di foglie di salvia,
- olio,
- sale,
- pepe,
- due limoni.

Sgusciate gli scampi, poi lavateli e sgocciolateli accuratamente.

Metteteli quindi in una terrina, bagnateli con il brandy e lasciateli macerare per 30 minuti, voltandoli spesso.

Nel frattempo riducete la pancetta affumicata a dadi non troppo piccoli.

Trascorso il tempo stabilito, sgocciolate gli scampi e infilzate su quattro spiedini di legno o di metallo, alternandoli con i dadi di pancetta e le foglie di salvia.

Spennellate tutti gli spiedini di olio, trasferiteli sulla griglia e lasciateli cuocere a calore moderato, per circa 15 minuti, girandoli spesso e ungendoli ancora con l'olio.

A cottura ultimata, spolverizzate con una presa di sale e un pizzico di pepe e disponeteli sul piatto da portata, guarnendoli con spicchi di limone.

Serviteli immediatamente, ben caldi.