

## SUGO AGLI SCAMPI E CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di scampi sgusciati
- 4 capesante
- 4 scalogni
- 2 acciughe
- 10 cl di vino bianco
- 250 g di polpa di pomodoro
- prezzemolo fresco
- 1 cucchiaio di brandy
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate l'olio, unite gli scalogni tritati e quando sono diventati trasparenti aggiungete le acciughe anch'esse tritate.

Mescolate perché si sciolgano completamente.

Unite le capesante tagliate a pezzetti, fate insaporire, spruzzate con un cucchiaio di brandy, lasciatelo evaporare. Aggiungete la polpa di pomodoro e portate a cottura a calore moderato per circa 10 minuti.

Regolate il sale e il pepe.

In un altro tegame scaldate tre cucchiai d'olio e insaporitevi gli scampi sgusciati per 2 o 3 minuti.

Spruzzate il vino bianco, fate evaporare, quindi cospargete con un po' di prezzemolo fresco tritato.

Regolate il sale e cuocete a fuoco basso per 5 minuti.

Riunite in un unico recipiente i due sughi e amalgamateli.