

CODE DI SCAMPI ALL'ACETO CON VERDURE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 scampi
- 60 g di melanzana
- 60 g di zucchina
- 30 g di peperone rosso
- 30 g di cipollotto
- 30 g di peperone giallo
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- pepe
- sale

Sgusciate a crudo le code di scampi che dovranno essere freschissime.

Togliete loro il budellino grigio, quindi metteteli in un piatto e conditele con sale, pepe e 1 cucchiaio d'olio.

Riducete in piccola dadolata la melanzana, la zucchina, le falde di peperone e il cipollotto (tutti i pesi si intendono per le verdure già pulite).

Fate rosolare la dadolata mista in 2 cucchiaini d'olio caldo, spolverizzatela con una cucchiata di zucchero e, quando questo incomincerà a caramellarsi, unite 2 cucchiaini d'aceto e lasciate sobbollire finché l'intingolo diventerà leggermente denso e sciropposo; conditelo allora con sale e pepe.

Cuocete velocemente le code di scampi facendole dorare, a fuoco vivo, in una padella antiaderente non unta, spruzzandole con un goccio di aceto.

Mettete 3 code di scampi in ogni piatto, accompagnatele con una porzione di verdure in agrodolce e servitele subito.