

SCAMPI ALLA SALSA DI CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 2 scalogni,
- 10 cl di vino bianco secco,
- 10 cl di panna,
- 1 noce di burro,
- 1 cucchiaino di curry,
- succo di limone,
- 1 mazzetto odoroso (prezzemolo, timo),
- 1 carota (facoltativo),
- 1 cipolla (facoltativo),
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Riempite una capace pentola d'acqua, immergetevi il mazzetto odoroso (prezzemolo, timo), aggiungete, se volete, una carota e una cipolla, portate a bollore.

Lessatevi gli scampi per 5 minuti, sgocciolateli e sgusciateli.

In un tegame lasciate sciogliere una grossa noce di burro e insaporitevi gli scalogni finemente tritati.

Aggiungete un cucchiaino di curry, mescolate, versate il vino e fate ridurre della metà.

Unite la panna, un pizzico di sale e uno di pepe, mescolate bene.

Disponete gli scampi su un piatto da portata caldo, spruzzateli di succo di limone, copriteli con la salsa.

Servite.