

SCAMPI ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 20 fettine di pancetta affumicata,
- 20 foglie di salvia,
- 2 limoni,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sgusciate gli scampi, adagiateli in una terrina, spolverizzateli di sale e pepe, ricopriteli con il succo dei limoni. Lasciateli marinare per circa un'ora.

Sgocciolateli e avvolgeteli uno per uno, insieme a una fogliolina di salvia, in una fettina di pancetta affumicata.

Fermate gli involtini con uno stecchino.

Spennellateli leggermente d'olio, adagiateli sulla griglia e cuoceteli sotto il grill del forno per 10-12 minuti, girandoli due volte e spruzzandoli ogni tanto con la marinata.

Servite caldo.