

SCAMPI GRIGLIATI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- cerfoglio,
- maggiorana,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sgusciate gli scampi, lavateli, sgocciolateli, sistemati in una larga terrina.

Cospargeteli con le erbe indicate finemente tritate e bagnateli con il succo del limone.

Condite con quattro cucchiaini d'olio, sale e pepe.

Lasciate marinare per circa tre quarti d'ora.

Stendete su una griglia un foglio di carta d'alluminio, spennellatela d'olio, adagiatevi gli scampi sgocciolati dalla marinata e ponete sotto il grill del forno cuocendoli per circa 12 minuti.

Durante la cottura girate gli scampi due volte spruzzandoli con un po' della marinata.

Serviteli caldi.