

SPIEDINI ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di scampi,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vodka,
- alloro,
- paprica piccante,
- pepe,
- sale.

Tagliare per la lunghezza gli scampi ed estrarre le code dai gusci.

Lavarle, asciugarle e infilzarne 4-5 per volta in uno spiedino di legno, inframmezzandole con foglie di alloro.

Ungerle con l'olio.

Riscaldare bene una padella di ferro e allinearvi gli spiedini.

Cuocere rapidamente a fuoco vivo, rigirando gli spiedini.

Spruzzarli con la vodka e farli fiammeggiare per alcuni secondi.

Mettere gli spiedini su un piatto caldo e servirli cosparsi da abbondante paprica, sale e pepe.