Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

*Emilio Bonavita*

# Scampi alla Pescatora

Ingredienti per 4 persone:

- 500gr. di scampi
- Olio Extra-Vergine di Oliva qb
- 3 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco fermo
- sale qb

Per prima cosa mondate gli scampi e procedete con l'incisione del carapace al fine di togliere le interiora. Fate scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente e aggiungete tre spicchi d'aglio, una volta dorati adagiate gli scampi sfumandoli con il vino bianco. Saltate in padella per 6/7 minuti (in base alla grandezza dei crostacei) aggiungete un pizzico di sale e il prezzemolo finemente tritato.
Servire ancora caldi.