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

Mazzancolle di Emilio alle verdure

Ingredienti per 4 persone:
1 scalogno
1 peperoncino di Cajenna essiccato
½ peperone
½ melanzana
1 zucchina
½ chilo di mazzancolle
1 bicchiere di vino bianco
olio evo q.b.
sale
Preparazione:
Liberare le mazzancolle dal carapace e dall'intestino (filo nero) e conservarle a parte. Lavare e tagliare a cubetti le verdure. Affettare sottilmente lo scalogno e farlo rosolare nell'olio. Aggiungere le verdure e farle saltare per circa 5 minuti, poi versare il vino e proseguire la cottura per altri 5. Unire le mazzancolle e fare rosolare tutto assieme per 5 minuti. Unire il peperoncino e regolare di sale.