

Scampi e asparagi in padella



Una ricetta con gli scampi semplice, veloce e gustosa.

Una ricetta con gli scampi semplice, veloce e gustosa.

Ingredienti

- scampi
- asparagi
- olio
- aglio rosa
- peperoncino
- vino bianco
- sale grosso

Preparazione

Lava velocemente gli scampi, preferendo una incisione sul carapace per agevolare l'apertura; lascia scolare. Nella padella fai andare olio, due spicchi di aglio rosa aperti per il lungo, qualche frammento di peperoncino, poi aggiungi le lamelle di gamba d'asparago. Salta con un mezzo bicchiere di vino bianco e sale grosso marino, prediligendo quello delle saline di Cervia. Vedrai il vapor salire, aggiungi gli scampi e alza la fiamma a vampe.

Due minuti di calore, poi aggiungi le punte degli asparagi a crudo, tagliate per il lungo a coltello e possibilmente molto sottili; olio extra vergine; pepe nero pestato al momento.

Fonte ricetta e immagine: www.cucchiaio.it