



Elvea, festa all'italiana

Scampi al forno in salsa di pomodoro e feta



ingredienten voor 4 Persone

800 g di	ELVEA Cubetti aglio
1 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
1 media	ajruinen
1 manciata di	prezzemolo fresco
1 cucchiaini da tavola di	aneto fresco
500 g di	scampi crudi
	pepe
	sale
100 g di	feta

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200° C.
- Scalda l'olio in un'ampia pirofila su fiamma media. Aggiungi la cipolla e fai rosolare finché la cipolla ammorbidisce. Ci vogliono 3 - 5 minuti.
- Aggiungi Cubetti con aglio e abbassa la fiamma. Fai cuocere a fuoco basso per 5-10 minuti o fino a quando il composto si ammorbidisce un poco.
- Togli la pirofila dal fuoco. Mescolavi le erbe aromatiche, gli scampi e la feta e condisci con pepe e sale a tuo gusto. Inforna la pirofila e fai cuocere, senza coperchio, fino a quando gli scampi sono cotti. Ci vogliono ca. 10 - 12 minuti.
- Servi subito, accompagna con baguette, grissini, pasta o riso.

