



Elvea, festa all'italiana

Scampi Presto Pronti



ingredienten voor 6 Persone

18	scampi sbucciati
9 fettine di	prosciutto di Parma, a listarelle
3 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
2	scalogni
2 spicchi di	aglio
0,50 dl de	pastis
400 g di	ELVEA Cubes
2 dl de	panna

Preparazione

- Taglia in 2 per lungo le fettine di prosciutto e arrotolavi gli scampi.
- Pela e sminuzza aglio e scalogni, e falli soffriggere nell'olio.
- Aggiungi gli scampi e falli cuocere per 2 minuti su ogni lato.
- Toglili dalla padella e tienili al caldo.
- Versa nella padella i dadini di pomodoro, il pastis e la panna, e lascia inspessire.
- Assaggia ed eventualmente aggiungi pepe e sale, poi rimettivi gli scampi per farli scaldare bene.

