



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.

