



SCAMPI ALLA MESSICANA

Ingredienti

20 scampi
1 cipolla
400 g di pomodoro
1 peperone verde
1 peperoncino piccante
prezzemolo tritato

Procedimento

Fare un soffritto con la cipolla e il peperone tagliati sottili. Aggiungere il pomodoro e il peperoncino piccante non tagliato, salare pepare, cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Scottare gli scampi in acqua salata, sgusciarli e aggiungerli alla salsa.
Cuocere ancora 5 minuti, spolverate col prezzemolo