



Grecia - Scampi con salsa di oli e limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

KARAVIDES LADOLEMONO

secondo piatto - crostacei - Grecia

Ingredienti per 6 persone

1 kg. di scampi
sedano
1 cipolla di media grandezza affettata
il succo di mezzo limone
sale
salsina di olio e limone

Lavare gli scampi. In una pentola mettere un po' di sedano, la cipolla e il succo di mezzo limone. Aggiungere acqua e sale e far bollire per 10 minuti. Versare gli scampi e far bollire a fuoco lento per circa 20 minuti. Sgocciolarli bene e servirli con la salsina di olio e limone.

eCucinando.it