



Bimby: Scampi in fricassea - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 16 scampi giganti freschi, 2 finocchi, olio, sale, pepe. Per la salsa al limone: 30 g di succo di limone, 40 g d'olio, un cucchiaino di vermouth secco, 10 olive nere di Grecia snocciolate, sale, pepe.

Preparare la salsa al limone: inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 le olive: 40 sec vel 4. Posizionare la farfalla e inserire tutti gli altri ingredienti della salsa: 2 min vel 3 e mettere da parte. Inserire ora nel boccale un litro d'acqua e portare ad ebollizione: 10 min 100°C vel 1. Lavare i finocchi, affettarli per il lungo e disporli sul fondo del varoma. Aprire a libro le code degli scampi e disporli sopra i finocchi: salare, pepare e spennellare con l'olio. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma: 15 min varoma vel 2. Al termine disporre scampi e finocchi in un piatto da portata, irrorarli con la salsa e servire subito.

eCucinando.it