

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Scampi gratinati nel piatto Crisp

Veloci con il forno a microonde ma buoni anche con il forno tradizionale!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
10 minuti

Ingredienti

- Scampi - 12
- olio - q.b
- pane grattugiato - 3 cucchiari
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- parmigiano - 1 cucchiaio
- sale e pepe - q.b.
- qualche pomodorino

Preparazione

Potete cucinare gli scampi sia nel forno a microonde sul piatto crisp o con il forno tradizionale! Comprate degli scampi, se possibile freschi perché il sapore e il profumo è tutta un'altra cosa! Preparate la teglia con un foglio di carta forno. Tagliate gli scampi a metà nel senso della lunghezza e togliete il budellino nero con uno stecchino. Posate tutti i mezzi scampi sulla carta forno. Preparate un trito con il prezzemolo e l'aglio. In un piatto mettete il pane grattugiato e vi aggiungete il parmigiano, il trito preparato, un po' di sale e pepe e qualche pomodorino tagliato sottile. Mischiate il tutto per bene e versatelo sugli scampi. Condite con un filo d'olio ogni scampo e infornate fino a doratura. Con il crisp ho impiegato circa 7 minuti , con il forno tradizionale il tempo è più lungo ma ne vale sempre la pena!!!!

