Pomì
O Così. O Pomì.

Scampi al pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Scampi: 500 gr

Preparazione

Gli **scampi al pomodoro piccanti** sono un secondo **piatto di pesce** molto semplice e veloce da preparare. Con pochi e semplici ingredienti porterete in tavola una ricetta di mare gustosissima, secondo me sono perfetti da preparare per **San valentino**. Stupirete la vostra dolce metà, passando pochissimo tempo in cucina!

Gli scampi al pomodoro sono molto semplici e veloci da preparare, per questa ricetta potete utilizzare sia gli scampi freschi che quelli surgelati.

1. Se prendete quest'ultimi, fateli scongelare prima di cucinarli.
2. Mettete i ***pomodori a cubetti Pomì*** all'interno di una padella.
3. Aggiungete il peperoncino e lo spicchio di aglio e fate cuocere per 10 minuti, giusto il tempo di far restringere il pomodoro.
4. Salate, versate l'olio e aggiungete gli scampi, lasciateli cuocere per 5 minuti.
5. A cottura ultimata, condite gli scampi al pomodoro piccanti con pepe nero e prezzemolo tritato.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr