

## SCAMPI CON SCAROLA RIPASSATA ALLA MEDITERRANEA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

12 scampi  
2 cespi di insalata scarola  
1 cucchiaio di capperi di Pantelleria sotto sale  
1 spicchio d'aglio  
1 arancia navel di Riberia  
olio EVO q.b.  
sale/pepe q.b.



### PREPARAZIONE

Lavate la scarola, lasciandola a foglie intere. Asciugatela con cura e ripassatela con l'aglio privato dell'anima e un filo d'olio EVO in una grossa casseruola in teflon, a fiamma vivace per circa 5/10 minuti. Aggiungete i capperi sciacquati e regolate di sale.

Nel frattempo, pulite l'arancia a vivo e ricavate dei piccoli triangolini. Aggiungete un filo d'olio EVO e una macinata di pepe bianco.

Pulite gli scampi privandoli della testa, del carapace e dell'intestino. Sciacquateli, asciugateli e massaggiateli con un filo d'olio EVO.

Scottate gli scampi solo da un lato, in una padella rovente antiaderente.

Servite caldo, posizionando un coppapasta al centro del piatto in cui adagerete la scarola e – sopra di essa – gli scampi. Con i triangolini di arancia, formate invece una coulisse attorno al piatto appena creato.