

Scampi in saor

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 22 Luglio 2014 13:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 22 Luglio 2014 13:23

Scampi in saor

La ricetta tipica del saor si presta ad essere preparata anche con gli scampi. Per rendere il piatto ancora più delicato e dai toni più dolci e smorzare così i toni forti dell'aceto, si possono sostituire i porri alle cipolle.



Dosi per 4 persone: 450 gr di scampi già sgucciati, 450 gr di porri, 1/2 litro di aceto bianco, olio e farina per friggere, sale, pepe.

Passare gli scampi nella farina e friggerli. A parte preparare un soffritto con i porri tagliati a rondelle. Quando il porro sarà dorato aggiungere sale, pepe e aceto. Quando il composto bolle e l'aceto si è in parte consumato toglierlo dal fuoco. In una terrina disporre a strati gli scampi ed il composto con i porri. Il saor è ancora più buono uno o due giorni dopo la preparazione.