Scampi al forno

Tempo: 30min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

1 KG DI SCAMPI SURGELATI

100 G DI BURRO

1 LIMONE

1 CETRIOLO

RAMETTI DI ANETO

5 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PEPE NERO

Preparazione:

Aprite gli scampi per il lungo e rimuovete le chele; disponete gli scampi così preparati in una teglia da forno unta con dell'olio extravergine d'oliva.

Infornate il tutto a 240°C fino a quando gli scampi cambieranno colore diventando rosa carico. Sfornate gli scampi e disponeteli su un piatto da portata.

Nel frattempo fate fondere il burro e insaporitelo con del pepe nero. Infine, guarnite gli scampi con fette di limone, cetrioli e aneto e conditeli con il burro aromatizzato al pepe e servite.