



SCAMPI ALLA CAPECE

Ingredienti

200 gr. di scampi
200 gr. di miele di acacia
30 gr. di aceto di vino bianco
100 g di zucchine
menta
Olio evo

Procedimento

Pulire gli scampi a frutto netto; e conservarli in frigorifero.

Preparare la scapece unendo miele aceto e olio e dopo frullare con un minipimer ad immersione.

Preparare una ratatouille con la zucchina eliminando la parte centrale della stessa, condire con sale.

Adagiare la ratatouille sul piatto, subito dopo lo scampo eviscerato del budellino e ultimare con la salsa alla scapece e foglie di mentuccia fresca.