

# Pomi

O Così. O Pomi.

## Scampi al pomodoro



**Tempo di preparazione:** 20 min

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

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

### For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 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 Pomi** 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.

