



Elvea, L'Italie chez vous

Scampi poêlés dans une sauce tomates feta



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 800 g de | ELVEA Cubetti Ail |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| 1 médium | oignon |
| 1 poignée de | persil frais haché |
| 1 cuillère à soupe de | aneth frais |
| 500 g de | scampi cru |
| | poivre |
| | sel |
| 100 g de | feta |

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Réchauffez l'huile à feu moyen dans un grand plat résistant au four. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Cela prend 3 à 5 minutes.
- Ajoutez les Cubetti à l'ail et poursuivez la cuisson à feu doux. Laissez mijoter pendant 5-10 minutes ou jusqu'à ce que les jus aient un peu réduit.
- Retirez la poêle du feu. Incorporez-y les épices, les scampi et la feta et salez et poivrez selon le goût. Enfouez la poêle sans couvercle et faites cuire jusqu'à ce que les scampi soient cuits. Cela prend environ 10 à 12 minutes.
- Servez sans attendre. Accompagnez ce plat d'une baguette italienne ou française, de pâtes ou de riz.

