



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. Enfouissez 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.

