

# Scampi scottati al Cognac



## **Vigna della Corte Soave Sup. Docg 2019 con Scampi scottati al Cognac.**

Per 2 persone circa 4 scampi abbattuti a bordo, scongelateli brevemente con acqua corrente e lasciateli riposare per 15 minuti.



Con un buon coltello tagliate in due i crostacei lungo la schiena ed estraete il budello, avendo cura di lasciare intera la testa, mentre nelle chele fate un'incisione senza tagliarla completamente.

Servirà per estrarre la polpa.

In una padella fate scaldare olio evo e a fiamma viva mettete gli scampi, versate un bicchierino di cognac o Brandy e fiammegiate, appena il cognac si spegne toglieteli dal fuoco e serviteli ancora caldi.








Via Circonvallazione Aldo Moro, 32

37038 Soave - Verona

Tel. e Fax +39 045 6190218

info@corteadami.it

<http://www.corteadami.it>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Vigna della Corte Soave Superiore Docg 2021</b>		<b>12.60€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>CimAlta Soave Classico Castelcerino Doc 2022</b>		<b>10.30€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Valpolicella Superiore Doc 2021</b>		<b>12.60€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Amarone della Valpolicella Docg 2019</b>		<b>32€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	