

La cucina con Ute

Scampi al gorgonzola

Zutaten für 4 Personen :

400 g ausgelöste Scampischwänze, Mehl, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Gläschen Brandy, 20 frische Basilikumblätter, 1/8 l Crème fraiche, 40 g Gorgonzola, Butter, 40 g Parmesan

Zubereitung:

Die Scampi leicht in Mehl wenden u. wenige Minuten in der Butter schwenken, mit Salz u. Pfeffer würzen, mit Brandy übergießen u. flambieren. Zerpflückte Basilikumblätter, Crème fraiche und zerkleinerten Gorgonzola zugeben, in eine flache, gefettete Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen.

Bei 250 Grad 10-15 Min.gratinieren. Dazu Weißbrot oder Nudeln.



Per 4 persone: 400 g Scampi scrostati, farina, 40 g burro, sale e pepe, 1 bicchierino di brandy, 20 foglie di basilico fresco, 1/8 l crème fraiche, 40 g gorgonzola, burro, 40 g parmigiano

Infarinare i scampi un po', poi saltateli per qualche minuto in burro, aromatizzateli, bagnateli con il brandy e flammeggiateli. Aggiungete il basilico, la crème fraiche e il gorgonzola tritato. Posate tutto in una forma per paste, cospargete con il parmigiano e gratinate a 250 gradi per 10-15 minuti. Servire con pane o paste.