

## Scampi al vapore con chutney di tamarindo

Questo accostamento mi è piaciuto molto.

Gli scampi li ho semplicemente cotti al vapore 5 minuti con sale e pepe, per la verità solo le code, le teste le ho tenute da parte per fare un fumetto che ho messo in freezer.

Per la chutney:

250 gr di tamarindo fresco con guscio e tutto  
mezzo bicchiere di acqua

una arancia bio

2 cucchiaini di zucchero di canna

mezzo cucchiaino di cumino in polvere

un pizzico di sale

un pizzico di peperoncino

Togliere la polpa dal tamarindo e metterla in un pentolino con il succo e la scorza dell'arancia e tutti gli altri ingredienti, cuocere mezzoretta, schiacciare o frullare.

