

Summer Shrimp Scampi with Tomatoes and Corn

Serves 4

- 450 g large shrimp, peeled and deveined
- Salt and black pepper
- 2 T extra-virgin olive oil
- 280 g (20-30) cherry tomatoes
- 2 C fresh corn kernels (from 4 ears)
- 5 garlic cloves, minced
- ½ tsp red-pepper flakes
- 60 ml dry white wine
- 2 T lemon juice (1 lemon), plus wedges for serving (optional)
- 70 g unsalted butter, cut into 5 pieces
- 3 T chopped parsley or chives, or torn basil leaves



1. Pat the **shrimp** very dry and season with **salt** and **pepper**.
2. In a large skillet, heat the **olive oil** over **medium-high**.
3. Add the **shrimp** and cook until pink and lightly golden in spots, **1 to 2 minutes per side**. Use a slotted spoon to transfer the shrimp to a plate.
4. Add the **tomatoes** to the skillet, season with **salt** and **pepper**, and cook, stirring just once or twice, until they start to blister in spots, **3 to 4 minutes**.
5. Add the **corn**, season with **salt** and **pepper**, and cook, stirring just once or twice, until the tomatoes burst and the corn is golden in spots, **3 to 4 minutes**.
6. Add the **garlic** and **red-pepper flakes** and cook, stirring, until you smell garlic, **about 1 minute**.
7. Reduce heat to **medium**, and add the **wine** and **lemon juice**, scraping any brown bits from the bottom of the pan.
8. Cook until nearly evaporated, then add the **butter** and stir until melted.
9. Add the **shrimp** and its juices and stir until warmed through. (If the sauce breaks and looks greasy, add 1 or 2 teaspoons of water and stir until emulsified.)
10. Remove from heat, add the **herbs**, season to taste with salt and pepper, and serve with extra lemon for squeezing over, if you like.

夏のエビ・スキャンピ:トマトとトウモロコシ入り

4人前



- 大きなエビ 450g(皮をむいて背わたを取る)
- 塩と黒胡椒
- エクストラバージンオリーブオイル 大さじ2
- ミニトマト 280g(20~30個)
- 生トウモロコシの粒 2カップ(4本分)
- ニンニク(みじん切り) 5片
- 赤唐辛子フレーク 小さじ½
- 白ワイン(ドライ) 60ml
- レモン汁 大さじ2(1個分)+レモンのくし切り(オプション)
- 無塩バター 70g(5つに切る)
- パセリまたはチャイブ(刻む)またはバジルの葉(ちぎる) 大さじ3

1. エビをしっかり乾かし、塩と黒胡椒で味付けします。
2. 大きなスキレットで**中強火**にオリーブオイルを熱します。
3. エビを加え、ピンク色になり、部分的に軽く黄金色になるまで**1~2分間**、両面を焼きます。穴あきスプーンを使ってエビを皿に移します。
4. スキレットにトマトを加え、塩と黒胡椒で味付けし、**3~4分間**、部分的に皮がはじけるまで、1~2回だけかき混ぜながら焼きます。
5. トウモロコシを加え、塩と黒胡椒で味付けし、**3~4分間**、トマトがはじけ、トウモロコシが部分的に黄金色になるまで、1~2回だけかき混ぜながら焼きます。
6. ニンニクと赤唐辛子フレークを加え、香りが立つまで約**1分間**かき混ぜながら調理します。
7. 火を**中火**に下げ、ワインとレモン汁を加え、鍋底の焦げ目をこすり取ります。
8. ほぼ蒸発するまで調理し、その後バターを加え、溶けるまでかき混ぜます。
9. エビとそのジュースを加え、温まるまでかき混ぜます。(ソースが分離して油っぽく見える場合は、水を小さじ1~2加えて、乳化するまでかき混ぜます。)
10. 火から下ろし、ハーブを加え、塩と黒胡椒で味を調えます。お好みでレモンを添えて提供します。