

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1
- 3 kg di scampi
- 100 g di maionese
- 1 cucchiaino di senape
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchierino di whisky
- foglie di lattuga.

PREPARAZIONE

1 Dividere il busto dalla coda agli scampi, le code metterle in acqua e sbollentarle per 5 minuti.

Passato il tempo sgusciarle, condirle con olio, sale, pepe e lasciare riposare.

Unire alla maionese la senape, il whisky e il cognac, amalgamare bene ed unire ai scampi conditi, mescolare.

Lavare delle foglie di lattuga, foderare delle coppette e versare gli scampi in salsa.

Lasciare riposare in frigo prima di servire.