

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di scampi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 16 scampi
- 4 pomodori
- 2 carote
- 2 cetrioli
- 1 cuore di verza
- 2 coste di sedano.

PREPARAZIONE

1 Pulire le verdure e tagliarle a listarelle.

Posizionare in ogni piatto le verdure in mucchietti ben disposti.

Nel frattempo sgusciare gli scampi e lessarli per pochi minuti in acqua bollente e lasciarli raffreddare, una volta raffreddati mettere 4 scampi per ogni piatto.

Condire con una salsa preparata scaldando in un pentolino poco aceto, unire poco sherry e fiammeggiare, lasciare intiepidire ed unire poca salsa di soia, olio, sale e pepe.