

Cocktail di scampi

antipasto da servire in monoporzioni

Ingredienti cocktail

Scampi o gamberetti

Maionese (pag. 29)

Cognac - cucchiaini

Concentrato di pomodoro in tubetto

Prezzemolo, rucola o basilico

Ingredienti presentazione

Pompelmo

Foglie di insalata

• **Come preparare il cocktail**

1. Lavate velocemente gli scampi e cuoceteli in pochissima acqua bollente salata. Il tempo di cottura è proporzionato alla loro grossezza ma si aggira sui 2/3 minuti.
2. Sgusciateli delicatamente.
3. Fate una maionese (pag. 29). Poi, goccia a goccia, sempre frullando, unite il cognac.
4. Stemperatevi un poco di concentrato e completatela con qualche erba aromatiche tritata. Condite gli scampi.

• **Come procedere alla presentazione.**

- Prendete i pompelmi, divideteli in due ed eliminatene completamente la polpa senza romperli.
- Con una forbice frastagliate la parte superiore della buccia procedendo a “zig zag”.
- Lavate ed asciugate qualche foglia di lattuga e con queste foderate l’interno dei pompelmi.
- Completate introducendo il cocktail che avevate preparato.

Se lo desiderate potete condire gli scampi con salsa verde oppure tartara, maionese, o, più semplicemente con olio e succo di limone