

---

## GRANCHI E SCAMPI IN COPPETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 scampi,
- 1 scatola di polpa di granchio,
- 2 pompelmi,
- 4 cucchiaini di olive nere,
- 3 carote piccole,
- limone,
- sale,
- pepe.

Lavate bene i pompelmi, tagliateli a metà, svuotateli e usate le mezze bucce come 'coppette'.

Grattugiate le carote e conditele subito con il succo di limone.

Lessate al dente gli scampi e sgusciateli.

Amalgamate carote, polpa di granchio sgocciolata, scampi a pezzetti, olive e quattro cucchiaini di polpa di pompelmo.

Salate e pepate.

Riempite le 'coppette' con il composto e lasciate in frigorifero fino al momento di servire