

GRANCEVOLE AGLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grancevole,
- sale,
- il succo di mezzo limone,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- 2 foglie di alloro,
- pepe in grani,
- sedici scampi,
- una tazza di maionese,
- 2 cucchiaini di tomato ketchup,
- un cucchiaino di salsa Worcester,
- mezzo bicchierino di brandy,
- paprica,
- qualche foglia di lattuga.

Spazzolate accuratamente le grancevole sotto, l'acqua corrente.

Portate ad ebollizione 2 litri di acqua salata con il succo di limone, la carota, la costola di sedano e la cipolla; pulite e tagliate a pezzetti; aggiungete l'alloro e qualche granello di pepe.

Immergetevi le grancevole e lasciatele cuocere lentamente per 20 minuti, a recipiente coperto.

Circa 5 minuti prima del termine di cottura, unitevi gli scampi precedentemente lavati.

Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare i crostacei nel loro court-bouillon; quindi scolateli.

Pulite gli scampi, sgusciandoli e privandoli dei filetti neri dell'intestino; poi tagliateli a pezzetti.

Staccate le zampe dal guscio delle grancevole; aprite i gusci (che poi userete come coppe), asportate la polpa e riducetela a pezzettini; schiacciate le zampe e prelevatene la polpa.

Mettete in una ciotola il corallo che vi servirà per decorare.

Unite alla maionese, il ketchup, la salsa Worcester, il brandy e un pizzico di paprica e rimestate il tutto accuratamente.

Condite con questa salsa gli scampi e la polpa di grancevola e distribuiteli nei gusci vuoti.

Decorate con il corallo.

Lavate le foglie di lattuga, scolatele, disponetele a letto sul piatto da portata e adagiatevi sopra i gusci di grancevole.

Servite subito.