

ANTIPASTI DI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- scampi
- maionese
- prezzemolo
- sedano
- cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- pepe
- sale
- gelatina
- 1 ostrica

Pulite gli scampi e lessateli.

Cuocete l'ostrica in acqua con un cucchiaino di olio, una cipolla, una carota, sedano, prezzemolo e un pizzico di sale.

Sgusciate gli scampi, tenendo da parte i pi" grossi e poi togliete l'ostrica dal guscio.

Gli scampi pi" piccoli tritateli con l'ostrica, uno spicchio d'aglio, una carota e il prezzemolo.

Aggiungete la maionese e mescolate bene il tutto.

Sistamate il composto nel guscio dell'ostrica disponendoci intorno gli scampi grossi, lasciati interi e guarnite il tutto con maionese e gelatina.

Lasciate in frigo per alcune ore e poi servite.