

COCKTAIL DI SCAMPI 3

Ingredienti per 6 persone:

- 2000 g di scampi
- 150 g di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchierino di whisky
- 1 insalata lattuga fresca
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Separate i busti degli scampi dalle code, queste ultime sciacquatele sotto acqua corrente e fatele bollire per cinque minuti in acqua.

Sgusciatele, conditele con olio, sale, pepe e lasciatele riposare per un po'.

Diluite la senape nel cognac e insieme col whisky aggiungeteli alla maionese.

Lavate e lasciate scolare la lattuga, tagliatela finemente, conditela con la salsa preparata e disponetela in sei coppette.

Accomodate in ogni coppetta e sull'insalata gli scampi e lasciate in frigorifero per un po'.

Usare una maionese piuttosto compatta.