

Cocktail di scampi

Ingredienti :

Code di scampi o di gamberi, maionese, pepe, concentrato di pomodoro, aceto balsamico. lattuga per decorazione.

Preparazione :

- Lessare le code di scampi cuocendole poco con una foglia di alloro.
- In una tazzina mescolare la maionese con una punta di conserva, alcune gocce di aceto balsamico ed un poco di pepe.
- Aggiungere le code e mescolare bene.
- Versare il composto sopra ad una bella foglia di lattuga messa sopra ad una coppa e mettere il tutto in frigo in attesa di servire.

