SCAMPI ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- ventiquattro scampi di media grossezza,
- sale,
- una lattuga fresca,
- 60 g di burro,
- pepe,
- due cucchiai di "fine champagne",
- 200 g di panna,
- un cucchiaino di maizena,
- acqua,
- tre cucchiai di pangrattato bianco,
- due cucchiai di parmigiano grattugiato.

Immergete gli scampi in acqua bollente salata e calcolate 4 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua avrà ripreso il bollore; poi scolateli e teneteli momentaneamente da parte.
Intanto pulite la lattuga, lavatela, scolatela e tagliatela a strisce di 1 cm di larghezza.
Fate sciogliere la metà del burro in una padella e ponetevi ad insaporire la lattuga.
Dopo 2 minuti, durante i quali mescolerete di continuo, salate e spegnete il fuoco.
Fate sciogliere il resto del burro in un'altra padella e mettetevi a rosolare gli scampi (meglio se sgusciati) per 1 minuto; salate leggermente, pepate e aggiungete l'acquavite ("fine champagne"): quando quest'ultima sarà evaporata, estraete gli scampi con una schiumarola e uniteli alla lattuga.
Versate la panna nella padella di cottura degli scampi e fatela restringere per metà; poi unitevi la maizena sciolta con un cucchiaio di acqua fredda; lasciate bollire lentamente per 1 minuto, quindi buttate nella padella scampi e lattuga.
Mescolate, spegnete il fuoco e trasferite il tutto in una pirofila.
Cospargete la superficie di pangrattato e parmigiano mescolati insieme e fate gratinare sotto il grill.