SCAMPI IN COPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di code di scampi,
- sale,
- due limoni,
- mezzo bicchiere di olio,
- un cucchiaino di salsa Worcester,
- due cucchiai di cognac,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna,
- un cespo di lattuga.

Lavate molto bene gli scampi sotto l'acqua corrente.
Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e acidulata con il succo di un limone; portate ad ebollizione, poi unite gli scampi e fateli lessare per circa 5-6 minuti.
Quindi scolateli, lasciateli raffreddare, sgusciateli e disponeteli in un'insalatiera.
Ora preparate la salsa.
Mettete l'olio in una terrina e incorporatevi, mescolando in continuazione, la salsa Worcester, il cognac, sale pepe e la panna, poca per volta.
Versate questa salsa sugli scampi e mescolate con cura, poi coprite con un foglio di carta metallizzata e mettete in frigorifero fino al momento di servire (almeno per 1 ora).
Pulite intanto la lattuga lasciando intere le foglie, lavatela e asciugatela con delicatezza.
Tagliate a fettine l'altro limone.
Al momento di servire, foderare con la lattuga quattro coppette da dessert, riempitele con l'insalata di scampi e decorate in superficie con le fettine di limone.