

MAZZANCOLLE ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di mazzancolle,
- 200 g di rucola,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 1 limone,
- sale.

Lavate e asciugate bene la rucola, disponetela sul fondo del piatto da portata.

Sgusciate le mazzancolle, eliminate la parte scura, togliete la polpa e tenete da parte il corallo.

Mettete la polpa nel cestino della pentola a vapore, ponete sul fuoco a calore moderato e fate cuocere per 4 minuti.

Nel frattempo spremete il limone, filtrate il succo al colino e poi emulsionatelo con l'olio e un pizzico di sale battendo il composto con una piccola frusta.

Poi adagiate i crostacei sul letto di rucola, guarniteli con il corallo e sopra versatevi a filo la salsa al limone.

Servite le mazzancolle ancora tiepide.