

RISO FREDDO CON SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso per insalate,
- 600 g di code di scampi,
- 2 cucchiaini di cognac,
- 2 pomodori a pera.

Per la maionese:

- 2 uova,
- 300 g di olio d'oliva,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Far lessare il riso in acqua bollente salata, scolarlo e lasciarlo raffreddare.

Lavare le code di scampi e gettarle in una casseruola con acqua bollente leggermente salata e aromatizzata con due fettine di limone e una foglia di alloro.

Scolarle dopo 8 minuti e lasciarle raffreddare, poi sgusciarle.

Condire il riso freddo con il cognac e con buona parte della maionese preparata e con metà delle code di scampi.

Mettere il tutto in frigo per almeno un paio d'ore.

Prima di portare in tavola coprire il riso con gli scampi avanzati, con i pomodori affettati e decorare con la restante maionese a cui sarà stato aggiunto del prezzemolo tritato.