

COCKTAIL DI POMPELMO E SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pompelmi,
- il succo di un'arancia,
- 100 g di code di scampi lessate,
- qualche foglia di lattuga,
- mezza tazza di ketchup,
- 3 cucchiaini di maionese,
- una presa di zucchero,
- pepe,
- paprica dolce.

Sbucciate i pompelmi, togliendo anche la pelle bianca, tagliate la polpa dei frutti a cubetti e bagnatela con il succo di arancia.

Unitevi le code degli scampi tagliate a pezzetti.

Rivestite con foglie di lattuga un piatto di servizio o una coppa d'argento e disponetevi il composto.

Mescolate la salsa ketchup con la maionese e lo zucchero, pepate e aromatizzate con un pizzico di paprica.

Versate tutto sul composto preparato e servite ben freddo.