COCKTAIL DI SCAMPI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di code di scampi senza guscio
- maionese
- 2 cucchiai di tomato ketchup
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 2 cucchiaini di brandy
- 2 cucchiai di panna
- sale
- insalata lattuga

Lavate gli scampi, cuoceteli in acqua salata, scolateli.
In una ciotola mescolate un vasetto di maionese (o una maionese preparata con due uova), le salse, il brandy, la panna, salate se necessario.
Lavate quattro belle foglie di lattuga, asciugatele, sistematele in quattro coppe di cristallo, sopra distribuite gli scampi conditi con la salsa.
Potete decorare con qualche coda di scampo tenuta da parte.
Tenete in frigorifero un'ora prima di servire.