
COCKTAIL DI SCAMPI IN SALSA ROSA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di scampi al naturale
- 1 cuore di insalata lattuga
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di olio di semi
- sale
- pepe
- ketchup
- panna da cucina
- 1 pizzico di sale

Prendiamo il cespo di lattuga togliamo le foglie verdi, laviamo - accuratamente il cuore di foglie chiare. Dopo averlo fatto asciugare bene, lo tagliamo a fettine sottili, lo adagiamo in 4 coppe da champagne, facendo un letto molto morbido.

Dopo aver scolato ed asciugato gli scampi li mettiamo sopra la lattuga dividendoli in parti uguali.

Ora passiamo alla preparazione della maionese: sbattiamo i tuorli d'uovo con uno sbattitore elettrico, o robot, con un pizzico di sale, aggiungiamo l'olio a filo, affinché non sia incorporato tutto, aggiungere il ketchup, quando la salsa si presenterà del colore desiderato, aggiungere la panna da cucina.

Versiamo la salsa rosa sopra gli scampi coprendo molto bene il tutto.