

ANTIPASTI

Scampi con salsa al rafano

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Insalata lattuga	4 foglie
Whisky	2 cucchiaini
Cognac	2 cucchiaini
Succo di limone	3 cucchiari
Olio d'oliva	10 cl
Senape	1 cucchiaio
Tuorlo d'uovo	1
Court-bouillon	50 cl
Salsa al rafano	
Olio d'oliva	
Code di scampi	225 g

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e di cottura, bisogna contare una mezz'ora per il riposo della pastella. Le code di scampi devono essere sgusciate. Preparate la maionese: mescolate il tuorlo d'uovo con la senape.
- 2 Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo. Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky e il cognac. Lasciate in frigorifero.
- 3 Portate il court-bouillon a ebollizione, gettatevi gli scampi. Lasciate cuocere sobbollendo da dodici a quindici minuti a seconda della dimensione degli scampi.
- 4 Sgocciolate e lasciate raffreddare. Incorporate la maionese alla salsa al rafano.
- 5 Disponete le foglie di lattuga in una grande piatto, versate al centro gli scampi, irrorate con un filo di olio e servite con la salsa a parte. Vino consigliato: Cortese di Gavi.