
Cocktail con piccoli scampi in salsa rosa

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un classico dell'aperitivo rivisitato utilizzando il rum alla vaniglia, per dare un gusto più morbido e caldo, e il lime al posto del tabasco. Dal blog La piccola casa

Questa semplice ricetta per una rivisitazione di un classico della cucina l'ho preparato come uno degli antipasti per due nostri cari amici che avevamo a cena (ciao Fra e Fabry). L'idea parte dal classico cocktail di gamberi ([vedi qua per la ricetta](#)), io l'ho modificato usando degli scampi e per la salsa rosa ho pensato di utilizzare il rum alla vaniglia, la ricetta l'ho imparata in Madagascar, metto in infusione nel rum chiaro 4 bacche di vaniglia. Ho pensato che rispetto al brandy avrebbe dato un gusto più morbido e caldo alla salsa, ed effettivamente così è stato. Per dar la nota "forte" al posto del piccante del tabasco ho usato l'acido del lime.

La ricetta è davvero semplice e veloce da preparare e se li trovate vi consiglio di usare tranquillamente gli scampetti surgelati: danno un ottimo risultato a un costo più contenuto rispetto a quelli freschi.

Ecco quindi come cucinare questo ottimo cocktail di scampi :

Ingredienti per quattro persone

500 grammi di scampi medio piccoli
un lime

Ingredienti per la salsa rosa alla vaniglia

1 cucchiaio di maionese
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
2 cucchiaini di panna liquida da montare
1 cucchiaio di un rum alla vaniglia
un cucchiaio di succo di lime

Sgusciare gli scampetti aiutandosi con un coltellino, quindi cuocerli al vapore, per aromatizzarli nell'acqua della vaporiera spremere mezzo lime, lasciare quindi raffreddare in un piatto.

Amalgamare per bene in una ciotola (deve poter contenere anche gli scampi) con un cucchiaio tutti gli ingredienti della salsa, quindi coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno trenta minuti, quindi aggiungere gli scampi sgusciati e mescolare per bene. Servire in coppette singole con forchettine.

Buon appetito a tutte e tutti

