

# Antipasti di scampi

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

scampi  
maionese  
prezzemolo  
sedano  
1 cipolla  
1 spicchio aglio  
1 cucchiaio olio d'oliva  
1 pizzico sale  
gelatina  
1 ostrica

## Preparazione

Pulite gli scampi e lessateli. Cuocete l'ostrica in acqua con un cucchiaio di olio, una cipolla, una carota, sedano, prezzemolo e un pizzico di sale. Sgusciate gli scampi, tenendo da parte i più grossi e poi togliete l'ostrica dal guscio. Gli scampi più piccoli tritateli con l'ostrica, uno spicchio d'aglio, una carota e il prezzemolo. Aggiungete la maionese e mescolate bene il tutto. Sistemate il composto nel guscio dell'ostrica disponendoci intorno gli scampi grossi, lasciati interi e guarnite il tutto con maionese e gelatina. Lasciate in frigo per alcune ore e poi servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>