

Scampi in insalata



Ingredienti per 8 persone:

24 scamponi
1 cavolfiore
8 acciughe
200g di olive verdi e nere snocciolate
2 manciate di capperi
2 scalogni tritati
Olio
1 avocado
Succo di limone
Erbe aromatiche
Peperoncino
Aglio e sale



Preparazione:

Lessate il cavolfiore al dente e tritatelo grossolanamente. Tritate le erbe aromatiche, le olive e le acciughe. Tagliate la polpa di avocado a cubetti piccoli e condite subito con abbondante succo di limone. Mescolate tutti gli ingredienti e condite. Conservare coperto in frigorifero per un'ora. Cuocete gli scampoli (ai quali avrete tolto le code) in padella con olio, aglio e peperoncino per due minuti, salate. Servite decorando con le code degli scamponi tiepide e condendo con il pesto.