

# Antipasti Di Scampi

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 pi? grossi e poi togliete l'ostrica dal guscio. Gli scampi pi? 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.

## Ingredienti

Scampi  
Maionese  
Prezzemolo  
Sedano  
Cipolla  
Aglio  
Olio D'oliva  
Pepe  
Sale  
Gelatina  
1 Ostrica

## Note

Preparazione: 30 minuti.