

Scampi all'arancia e carote



1. Scegliere carote piccole, lavarle e mondarle. Formare una glassa con succo di arancia e 10 gr di burro.
2. Portare a bollire le carote e poi frullarle con 25 gr di burro, il succo di un'arancia e un pizzico di sale, fino ad ottenere una crema di una certa consistenza.
3. Tagliare due o tre carote formando dei nastri sottili e marinarli in olio di oliva e il succo di un'arancia.
4. Friggere le code di scampi (300 gr a persona) in olio di oliva, col dorso rivolto verso il fondo della padella.
5. Sistemare ora su di un piatto da portata purè di carote, carote candite, nastri marinati e le code di scampi cotte e ben colorite. Insaporire con del sale Læsø Sydesalt, guarnire con erbe aromatiche e completare versando sopra la composizione del burro fuso mescolato al succo utilizzato per ottenere le carote candite.