

## Scampi alla griglia con prosciutto di Parma



1.  
Per 2 persone dividere gli scampi in porzioni da 400 gr e prepararli per la griglia. Rimuovere il filino nero (le intestina) all'interno degli scampi.
2.  
Adagiare gli scampi sulla griglia aggiungendo qualche spicchio d'aglio leggermente schiacciato ma non sbucciato che sarà grigliato insieme ai crostacei. A piacere, insaporire con erbe aromatiche e sale e qualche goccia d'olio d'oliva.
3.  
Stendere poi 6 fette di prosciutto di Parma su carta da forno e adagiarvi sopra un piatto in modo da creare pressione. Infornare a una temperatura di 170° per circa 15 minuti.
4.  
Tagliare del pane bianco a fette grosse di forma quadrata e adagiarle su di un piatto da forno o in una teglia. Insaporire le fette di pane con un trito

di rosmarino, 2 spicchi d'aglio tritato con la buccia e 4-5 cucchiari di olio d'oliva di qualità. Salare con sale Læsø. Infornare il pane così preparato per circa 10 minuti alla stessa temperatura del prosciutto finché non diventerà croccante.

5.  
Grattugiare 50 gr di parmigiano e amalgamarlo a ½ dl di crème fraîche, ½ dl. di maionese, 1 picchio d'aglio a fette e qualche acciuga. Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungere poi sale e pepe quanto basta.
6.  
Condire la lattuga romana con la salsa ottenuta e riempire due piatti fondi. Sistemare gli scampi grigliati sulla lattuga. Completare il piatto con il prosciutto e pane croccante e guarnire con parmigiano grattugiato e un trito di prezzemolo.