

Ricetta: **Cocktail di gamberi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il Cocktail di gamberi è uno degli antipasti che preferisco, soprattutto a Natale. La ricetta è facile, veloce ed è sempre di grande effetto. Il sapore delicato dei gamberi unito a quello deciso della salsa cocktail (o salsa rosa) crea un ottimo mix di sapori.

La salsa cocktail può essere usata come accompagnamento anche per altri crostacei e pesci in genere, ma io la apprezzo anche su qualche verdura tagliata alla julienne :)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 grdi gamberetti
- 150 gr di maionese
- 1 cucchiaino di ketchup
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di salsa Worcester
- 1 cucchiaino di brandy o cognac
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 5 min

Tempo totale: 20 min + 1 ora in frigo

Procedimento per preparare il cocktail di gamberi

Cuocete a vapore i gamberi sgusciati per 5 minuti.

Tenete da parte i gamberi, aggiungete il sale, il pepe e lasciateli raffreddare. In una ciotola preparate la salsa cocktail (o salsa rosa) mescolando la maionese, un cucchiaino di senape, uno di ketchup, uno cucchiaino di brandy e uno di salsa Worcester;

Amalgamate bene il tutto.

Aggiungete i gamberi nella salsa cocktail.

Mescolate delicatamente e riponete il cocktail di gamberi in frigo, almeno per un'ora, prima di servirlo.

Servite il cocktail di gamberi su una foglia di lattuga o nel classico bicchiere da cocktail, guarnendo il tutto con qualche coda di gambero tenuta da parte e un po' di prezzemolo o di erba cipollina tritata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO