

Cocktail di gamberetti

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 3 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il cocktail di gamberetti è uno degli antipasti più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale.

La fortuna di questa ricetta semplice e veloce, è sicuramente il suo sapore delicato ma allo stesso tempo deciso creato dal contrasto tra il sapore dei gamberetti e quello della **salsa cocktail**, aromatizzata leggermente al **cognac**.

Questo piatto, proprio per la sua particolarità, è adatto per occasioni particolari come **pranzi, cene** e, perché no, anche per il vostro **cenone o pranzo** delle feste.



Ingredienti

>> Crostacei gamberetti 400 g	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiaini
>> Lattuga 1	>> Salsa cocktail 350 g

Preparazione



Per prima cosa occupiamoci della preparazione dei **gamberetti**: lavateli e sgusciateli (1). Lasciate qualche gamberetto con la coda attaccata, vi serviranno per decorare. Lessate i gamberetti in abbondante acqua salata, lasciandoli bollire per **2-3 minuti** (2), poi scolateli (3) e fateli raffreddare.



Lavate ed asciugate 8 belle foglie di lattuga integre (4), quelle esterne, più grandi, che a due a due vi serviranno da letto per il cocktail di gamberetti. Tagliate finemente le restanti foglie di lattuga (5), centrali e più croccanti, e posizionatele, suddividendole al centro delle 4 coppe, sul letto di foglie, fino a riempirle per 3/4 (6-7).





Quando i gamberetti saranno freddi e asciutti, versateli nella salsa cocktail (8) (se volete preparare la salsa cocktail , seguendo la nostra ricetta, cliccate qui) ed amalgamate per bene. Suddividete i gamberetti nelle 4 coppe, sopra l'insalata (9), spolverizzate a piacere con del prezzemolo o erba cipollina e decorate con i gamberetti provvisti di coda che avevate tenuto da parte.

Consiglio

Un altro modo per servire questa pietanza, consiste nell' **incastrare** tutti i gamberetti provvisti di coda, sulla bocca del bicchiere e mettere la salsa cocktail all'interno, sempre sulla foglia di **lattuga**. I gamberetti andranno intinti nella salsa e gustati in questo modo.

Curiosità

Per la preparazione di questa **ricetta**, dovete assicurarvi di ottenere una salsa cocktail abbastanza compatta ed omogenea e quindi non troppo liquida.