

## Salsa cocktail

La **salsa cocktail**, più nota in Italia come salsa rosa, è una salsa molto delicata e saporita utilizzata in particolar modo come accompagnamento per il pesce ed i crostacei grazie al suo inconfondibile aroma di cognac che esalta il sapore del pescato.

Proprio per la sua delicatezza, la salsa cocktail è spesso usata per accompagnare antipasti a base di gamberetti sgusciati o alcuni pesci pregiati come orate e branzini, oppure su gamberoni, aragoste o frutti di mare.

### Ingredienti:

Cognac 1/2 bicchierino Panna fresca 60 ml

Senape 30 gr Worcestershire sauce 1 cucchiaino

Maionese 200 gr Salsa Ketchup 80 gr

### Preparazione



Prendete 200 g di maionese (ben compatta) clicca [qui](#) per vedere la ricetta, e aggiungete, mescolando, di ketchup (1), la worcestershire sauce (2), il Cognac (3)



unite la **senape** (4), e in ultimo la **panna** che semi-monterete con uno sbattitore. Mescolate il tutto delicatamente. La preparazione dovrà essere densa e non liquida, per questo cercate di procurarvi ingredienti piuttosto densi o compatti (la dove è possibile). A questo punto, dopo avere amalgamato delicatamente tutti gli ingredienti, mettete la salsa cocktail per almeno un'ora in frigorifero, dopodiché la salsa cocktail sarà pronta per essere utilizzata (6).

### Consiglio:

Se decidete di preparare da voi la **maionese**, ricordate che per la buona riuscita della **salsa cocktail** questa dovrà risultare il più compatta ed omogenea possibile. Dal punto di vista degli abbinamenti, il nostro suggerimento è di servire la salsa cocktail insieme a piatti di **pescce** o come guarnizione per gli **antipasti**.

### Curiosità:

Anche se questa buonissima salsa si lascia mangiare molto volentieri, non bisogna assolutamente sottovalutare la salsa cocktail dal punto di vista calorico, soprattutto se siete a dieta! Infatti, la salsa cocktail risulta essere la più calorica tra tutte le varie salse che normalmente consumiamo, ed in più, visto che si tratta di una salsa generalmente consumata insieme ai crostacei, tra l'altro ricchi di grassi, bisognerebbe moderarne l'uso ed il consumo.