

Il cocktail di gamberetti è uno degli antipasti più conosciuti e apprezzati sulle nostre tavole, soprattutto durante le festività. Il sapore delicato ma allo stesso tempo deciso della **salsa cocktail**, leggermente aromatizzata al cognac, si sposa perfettamente con il gusto dei gamberetti presentati su un letto di lattuga tagliata finemente. Questo piatto è adatto per occasioni particolari come pranzi, cene e, perché no, anche per il vostro cenone o pranzo delle feste!

Salsa cocktail, Gamberetti 400 gr

Per la salsa cocktail

Worcestershire sauce 20 ml **Cognac** 15 ml,
Senape 5 gr, **Ketchup** 100 gr
Ova 2 tuorli a temperatura ambiente, **Limoni** succo 25 ml,
Olio di semi 250 ml, **Aceto** 3 gr, **Sale** a piacere, **Pepe** a piacere

Per decorare:

Lattuga 6 foglie

Preparazione:



Per realizzare il cocktail di gamberetti iniziate con la preparazione della **maionese** per la **salsa cocktail**: prendete le uova a temperatura ambiente e dividete i tuorli dagli albumi. Ponete i tuorli in una ciotola dai bordi alti e salate e pepate a vostro piacimento. Versate l'aceto (1) e incominciate a lavorare gli ingredienti con uno sbattitore elettrico. Mentre state montando le uova, versate anche l'olio di semi a filo molto lentamente (2); dovrete mescolare sempre nello stesso senso fino ad ottenere una salsa densa (per non far impazzire la maionese bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsionamento con il tuorlo). Quando la maionese è montata (3),



terminate aggiungendo il succo di limone (4); lavorate ancora con le fruste (5) fino ad ottenere una consistenza omogenea e compatta (6).



A questo punto aggiungete il ketchup (7), mescolate bene con le fruste (8) e unite anche la Worcestershire sauce (9).



Aggiungete il cognac (10) e la senape (11) e mischiate delicatamente il tutto (12):



la salsa che otterrete dovrà risultare densa (13); ponetela per almeno 1 ora in frigorifero. Procedete con la **pulizia dei gamberetti**: per prima cosa sciacquateli sotto l'acqua corrente (14) e poi asciugateli con carta da cucina (15).



Staccate la testa (16) e il carapace (17). Una volta puliti esternamente, eliminate l'intestino interno (ovvero il filamento nero), tirandolo delicatamente con delle pinze da cucina, cercando di non romperlo (18).



Fate bollire i gamberi per 2-3 minuti in una pentola con abbondante acqua (19). Quando saranno pronti, scolateli (20) e fateli raffreddare in una ciotola capiente con acqua e ghiaccio (21).



Versate i gamberetti ormai freddi nella salsa cocktail che avete preparato (22) e mescolate bene con un cucchiaino in modo che la salsa si distribuisca in maniera omogenea (23). Lavate la lattuga sotto abbondante acqua fresca corrente ed asciugate le foglie con della carta da cucina. Tagliatela finemente (24), tenendone da parte qualche foglia intera per la decorazione finale.



Ponete la lattuga che avete tagliato in 4 coppette (25) e adagiate i gamberetti con la salsa cocktail (26). Terminare aggiungendo le foglie intere che avete tenuto da parte e infine potete servire e gustare il vostro cocktail di gamberetti (27).

Conservazione

Potete conservare il cocktail di gamberetti per 2 giorni al massimo in un contenitore ermetico in frigorifero.

Consiglio

Se volete puntare sulla bellezza, be', non potete evitare di presentare il vostro cocktail agganciando i gamberetti al bordo del bicchiere con la coda e versando al centro la salsa cocktail!