

Gamberi in Salsa Rosa

INGREDIENTI

- 600 g di code di gamberi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di whisky
- Worcester q.b.
- 150 gr di maionese
- 3 cucchiari di ketchup
- verdure per soffritto surgelate q.b.
- 4 foglie di lattuga
- tabasco q.b.
- sale q.b.

Come primo passo dobbiamo procedere con mettere a cuocere i nostri gamberi.

Sgusciamo la nostra porzione di code di gamberi, incidile sul dorso con un coltellino senza seghettatura ed eliminiamo il filetto nero (che è l'intestino del gambero), se non riesci a toglierlo può aiutarti con la punta di uno stecchino. Porta lentamente a ebollizione dell'acqua abbondante in una pentola con un paio di cucchiari di verdure per soffritto surgelate e

1 bicchiere di vino bianco secco. A questo punto versa nell'acqua un cucchiaio raso di sale, elimina le verdure con l' aiuto di una schiumarola a questo punto immergi le code dei gamberi

nell'acqua bollente per 1 minuto circa, quindi sempre con l'aiuto della nostra preziosa schiumarola

sgocciolali dall'acqua e lasciali raffreddare in una terrina.

Preparazione salsa

Mentre i gamberi si raffreddano prepariamo la salsa cocktail. Procediamo con unire insieme

150 g di maionese con 1 cucchiaio circa di whisky o di brandy, 3 cucchiari di ketchup e qualche

goccia di salsa Worcester e di tabasco, per dare quella nota pungente alla nostra salsa.

Ultima preparazione

Infine tagliate a listarelle sufficientemente sottili l'insalata iceberg, dopo averla lavata accuratamente

e tamponata con della carta casa da cucina, a questo punto avete tutto pronto per procedere alla

composizione del cocktail. Pendete un bicchiere e componete il tutto.