

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di gamberi alla messicana

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il cocktail di gamberi alla messicana è facile e veloce, perfetto per l'aperitivo o per un antipasto simpatico in amicizia! Se avete voglia di un cocktail di gamberi leggero e allo stesso tempo aromatico e gustoso? Bene la versione alla messicana è ciò che fa per voi.

Si evita l'utilizzo della salsa rosa, quindi della maionese ed al suo posto si utilizza l'avocado grazie al quale la maionese è ben presto dimenticata.

Aggiungete anche un po' di piccantino grazie alla salsa sriracha ed al tabasco e vedrete che il vostro cocktail di gamberi avrà una marcia in più. E per la versione classica, cliccate qui: [ricetta cocktail di gamberetti classico](#)

INGREDIENTI

GAMBERI 600 gr

AVOCADO 1

POMODORINI 30

CIPOLLE ROSSE 1

CETRIOLI 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SRIRACHA ROSSA 1 cucchiaino da tavola

SALSA TABASCO 5 gocce

SUCCO DI LIME 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il cocktail di gamberi alla messicana, per prima cosa portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata, aggiungete una foglia d'alloro e tuffatevi i gamberi sgucciati.





2 Mentre i gamberi cuociono, affettate la cipolla rossa e mettetela a bagno in acqua e succo di lime.





- 3 Scolate i gamberi dopo 5 minuti di cottura e trasferiteli in una ciotola colma di ghiaccio affinché possano raffreddarsi velocemente.



- 4 Lavate e spuntate il cetriolo, quindi sbucciatelo lasciando strisce di buccia alternate a strisce senza buccia.



- 5** Tagliate il cetriolo in quarti per il lungo, rimuovete la parte centrale più ricca di semi e tagliatelo a cubetti.





- 6 Pulite e tagliate anche il peperone per il lungo, rimuovete i semi ed i filamenti bianchi e tritatelo molto grossolanamente.



- 7 Tagliate i pomodorini a metà e riuniteli insieme al peperone ed al cetriolo in una insalatiera molto capiente.



- 8 Aprite l'avocado, rimuovete il nocciolo centrale, sbucciatelo e tagliatelo a cubetti. Trasferite i cubetti di avocado nell'insalatiera con le altre verdure.



- 9 Spremete il succo di un lime nell'insalatiera e mescolate gli ingredienti.



- 10** Strizzate molto bene le cipolle dall'acqua d'ammollo e trasferite anch'esse nella stessa insalatiera.



- 11** Tritate il ciuffo di prezzemolo e aggiungete anch'esso alle altre verdure nell'insalatiera.





12 Unite, quindi, anche i gamberi ormai freddi, mescolate, condite con un bel giro d'olio e dell'altro succo di lime.





- 13** Salate il tutto ed aromatizzate il cocktail di gamberi con salsa sriracha (o salsa chili piccante) e tabasco.





14 Servite a piacere il cocktail di gamberi alla messicana in bicchieri o in coppette.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche i gamberetti?

Sì certo, andranno benissimo!

Quanto tempo prima si può fare questa ricetta?

Puoi anticiparti di qualche ora, sarà buonissima.