

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di gamberetti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **cocktail di gamberetti** è un antipasto popolare, ma il segreto del nostro cocktail di gamberi è la salsa: scoprirete come realizzare un'ottima maionese come base per la salsa cocktail. Il cocktail di gamberetti, accompagnato con delle fettine di lime, sarà davvero un antipasto sfizioso!

Se volete sapere come si fa il cocktail di gamberetti questa è la ricetta giusta per voi!

E se poi li amate particolarmente ecco qui di seguito alcune idee sfiziose di ricette con i gamberetti:

gamberetti croccanti al curry
risotto al curry con gamberi
avocado con gamberetti

INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 600 gr

LATTUGA ROMANA

LIME 1

PER LA MAIONESE

UOVA freddo di frigo - 1

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE freddo di frigo
- 230 gr

ACETO DI VINO BIANCO leggero - 2
cucchiari da tavola

SALE 2 pizzichi

RAFANO 1 cucchiaino da tè

KETCHUP 80 gr

BRANDY 1 goccia

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare il cocktail di gamberi, portate una pentola d'acqua salata ad ebollizione, aromatizzatela con una fogliolina di alloro.

Non appena l'acqua spicca bollore, tuffatevi i gamberetti che dovranno cuocere per circa 3 minuti.



2 Nel frattempo preparatevi una ciotola con dell'acqua ghiacciata, vi servirà per raffreddare velocemente i gamberetti.

Riunite in un boccale le uova, l'olio di semi freddo, un cucchiaino d'aceto, sale e poco rafano.

Frullate questi ingredienti con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una maionese densa, saranno sufficienti pochi secondi.



- 3 Trasferite la maionese in una ciotola ed incorporate due cucchiaini di ketchup per realizzare una salsa rosa.



- 4 Prelevate, ora, i gamberetti dall'acqua e trasferiteli nella ciotola con l'acqua ghiacciata.



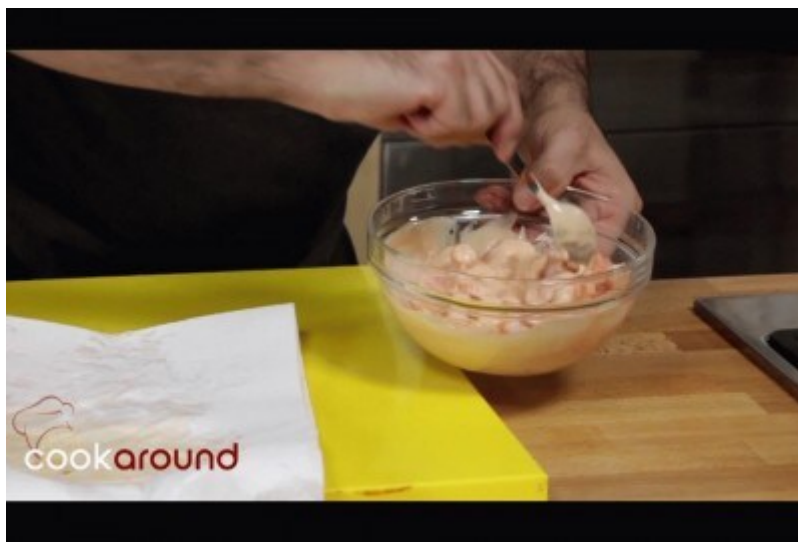
5 Aromatizzate la salsa cocktail con un goccio di Brandy.



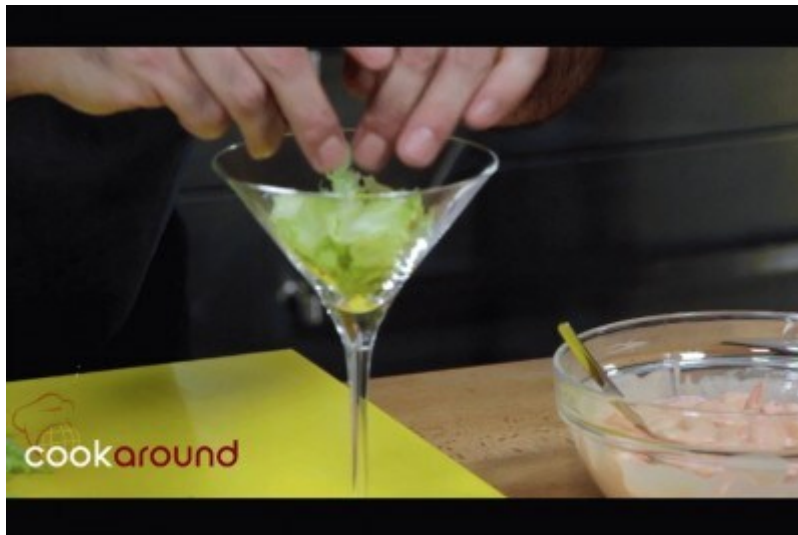
6 Prelevate i gamberetti dall'acqua ghiacciata e disponeteli su fogli di carta assorbente per asciugarli affinché non bagnino la salsa cocktail quando andrete ad unirli.



7 Trasferiteli, quindi, nella salsa e mescolate per amalgamare bene.



- 8 Servite i cocktail di gamberetti in bicchieri da martini stratificandolo con dell'insalata croccante; decorate i bicchieri con una fettina di lime.





NOTE

Come mai usate proprio il Brandy?

Il Brandy che usiamo in questa ricetta per conferire un tocco in più al cocktail di gamberetti, è un distillato di vino tra i più antichi al mondo e la sua gradazione si aggira sui 40°. In Italia abbiamo una produzione nostra, che si differenzia da quella più nota spagnola e francese perchè il Brandy italiano viene prodotto in tutta Italia e non in zone specifiche. Questo perchè la produzione va di pari passo con quella locale di uva, che come sappiamo, è un orgoglio italiano da nord a sud. Il Brandy viene messo a riposare nelle botti di rovere per un periodo superiore ai due anni, dato da tenere a mente quando sceglierete la vostra bottiglia.

Posso utilizzare anche i gamberi più grandi?

È preferibile usare quelli piccini, essendo un aperitivo è meglio fare delle porzioni minute.

Quanto tempo si conserva questa preparazione?

Puoi conservare il cocktail di gamberi in frigorifero con la pellicola a contatto per un giorno al massimo.

Mi daresti altre idee per un aperitivo sfizioso?

Potresti preparare [i peperoncini ripieni al tonno](#) e la [baguette farcita](#)

