

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di Gamberi e Melone di Black Barbie

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **cocktail di gamberi** è un antipasto delizioso e renderlo più scenografico con poche mosse è davvero facile. La nostra Black Barbie vi dà un'idea su come valorizzarlo offrendovi tutti i consigli utili su come trasformare questa semplice portata in qualcosa di memorabile, partendo dal contenitore che infatti sarà una sorpresa e i tocchetti di melone stesso lo renderanno ancora più buono. È vero che non c'è Natale o Capodanno senza cocktail di gamberetti, ma oggi ve lo vogliamo proporre in versione che potremmo definire "estiva", anche perché questo tipo di melone si trova quando fa

caldo e la sua maturazione è al punto giusto. In effetti trattandosi di un antipasto freddo va benissimo quando il calore eccessivo non ci fa aver voglia né di mangiare né di cucinare! Basteranno pochi minuti per cuocere in gamberetti, quindi eviteremo anche di surriscaldare la casa. Il nostro cocktail di gamberi è piatto a base di pesce molto elegante anche se è semplicissimo da realizzare, di certo vi farà fare una bellissima figura e riceverete di certo i complimenti da tutti i vostri ospiti.

Proponetelo ad una cena formale magari abbinandolo ad altri antipasti come il [sauté di vongole](#), anch'esso molto ma molto apprezzato!

Evitando il melone potete realizzare comunque la ricetta in inverno nei giorni festivi, vi basterà riempire delle coppe di cristallo in modo da realizzare la versione più classica e conosciuta.

Potete anche fare la maionese in casa, qui vi proponiamo una versione molto [veloce](#) ma buonissima. Siamo sicuri che questa ricetta vi riuscirà al primo colpo, raccomandiamo di scegliere un melone non troppo maturo, in modo che tenga bene il taglio. Se avete comunque piccoli dubbi o domande, scriveteci nel box dei commenti e di certo risponderemo, sciogliendo le vostre perplessità.

## INGREDIENTI

GAMBERETTI FRESCI 500 gr

MAIONESE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

KETCHUP o salsa Worcester -

INSALATA ICEBERG

MELONE

BRANDY

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Per poter realizzare questa ricetta del cocktail di gamberi, diamo uno sguardo agli

ingredienti: ecco quelli che vi serviranno per la ricetta.



**2** Per prima cosa lavate i gamberetti e metteteli in abbondante acqua fredda leggermente salata.

Appena l'acqua comincia a bollire , spegnete e lasciate raffreddare per circa 5 minuti.

Scolate i gamberetti e sgusciateli facendo attenzione a non rovinare le code e lasciate raffreddare.

A questo punto prendete il melone, lavatelo bene, tagliatelo , togliete i semi e svuotatelo.

Con un coltello fate nei bordi degli intagli a forma triangolare, trattandosi di un'operazione molto delicata, procedete con un coltello affilato ma stando molto attenti a non tagliarvi.



3 Questo melone, le utilizzerete come coppetta.



4 Nel frattempo mescolate bene con un cucchiaio la maionese, il ketchup ( o la Worcester Sauce ) un goccio di brandy, olio sale e pepe, fino ad ottenere la salsa rosa.



**5** Lavate l'insalata iceberg e tagliatela a listarelle finissime, mescolate con cura tutti gli ingredienti, aggiungendo un filo d'olio, il sale e il pepe.

Prendete 2 fette di melone e tagliatelo a pezzettini piccolissimi.



**6** Mescolate insieme tutti gli ingredienti, regolando di sale.



**7** Quando dovrete servirli prendete le vostre coppette dal frigo.

Adagiate sul fondo di ognuna di esse una foglia di lattuga e riempitela con il composto.



## CONSIGLI

**AL posto del Brandy cosa posso usare?**

Puoi sostituire questo alcolico con il Cognac.

**Posso utilizzare i gamberetti più piccoli?**

Certo vanno benissimo, ma occhio alla cottura.

**Vanno bene anche i gamberi surgelati?**

Si certo, sarà buono uguale questo antipasto.

**Quanto tempo posso conservare il cocktail?**

Puoi conservarlo in un contenitore ermetico per 24 ore al massimo in frigorifero.