

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberetti in salsa cocktail in cialda di parmigiano

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [8 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Questi **gamberetti in salsa cocktail in cialda di parmigiano** sono un antipasto molto sfizioso da presentare agli ospiti magari durante una cena a base di pesce, o perché no nei giorni di festa. La cialda si prepara facilmente e conferisce quel tocco in più di estro e creatività ad un piatto già di per sé molto gradito. Il Cocktail di gamberi è tra gli antipasti uno di quelli che si ama di più. Si ama farlo, si ama mangiarlo, soprattutto a Natale o a Capodanno. La ricetta è molto semplice e rapida, ma fa sempre la sua bella figura con gli ospiti, che di regola chiedono sempre il bis! Perché benché ci sia

della maionese non stufa per niente! Questa versione poi che vi proponiamo in questa pagina è davvero simpatica ed aggiunge un tocco in più ad un qualcosa che già è molto saporito. I gamberi hanno un sapore decisamente molto delicato che messo in contrasto con una salsa forte, come quella cocktail crea un mix davvero esplosivo. Se poi ci aggiungiamo anche la cialda di parmigiano, andiamo a giocare anche con le consistenze che rendono il tutto ancora più piacevole all'assaggio. In effetti le festività sono molto impegnative per chi sta tutto il giorno in cucina. Le portate che si susseguono a pranzo e a cena durante i giorni di festa sono spesso molto laboriose, oltre ad essere in numero considerevole. Per non affaticarci, perché sempre di festa si tratta, è giusto anche affiancare dei piatti e delle entrate veloci e sbrigative a quelle più impegnate e lunghe. Ben venga quindi un antipasto come il cocktail di gamberetti!. Provate la nostra ricetta di sicuro riceverete tanti complimenti, e se aveste dubbi sul da farsi non esitate a scriverci nel box dedicato ai commenti, di certo risponderemo ad ogni vostra perplessità. Se cercate un gustoso abbinamento non perdetevi la ricetta della [muosse al tonno](#), anche questa sempre super gradita!

## INGREDIENTI

GAMBERETTI 1200 gr

ALLORO 2 foglie

CAROTE ½

SEDANO ½ coste

## PER LA SALSA ROSA

MAIONESE 500 gr

KETCHUP oppure salsa rubra - 2 cucchiari da tavola

BRANDY 1 cucchiaino da tavola

SALSA WORCESTERSHIRE

## PER SERVIRE

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

## PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei gamberetti in salsa cocktail in crosta di parmigiano, fate bollire in una pentola l'acqua con le foglie di alloro, poi aggiungete la carota e il sedano: quando avrà preso il bollore, buttatevi i gamberetti e sbollentare per 5 minuti al massimo.

Scolate e lasciate raffreddare e andate ad eliminare la carota, il sedano e l'alloro.

Ora potete dedicarvi a preparare la salsa in questo modo: mescolate la maionese con la salsa rubra e il cognac, spruzzate di worcester e amalgamate il tutto. Quando i gamberetti sono freddi, mescolateli alla salsa. La salsa rubra è una salsa Piemontese molto simile al [ketchup](#).

A questo punto si possono preparare le cialde. Saldate una padella antiaderente e coprite il fondo con un poco di parmigiano, quando questo comincia a dorare trasferite delicatamente sopra una tazza capovolta, fate raffreddare e poi staccate la cialda che sarà diventata una coppetta.

Riempite i cestini con i gamberetti e servite.



# CONSIGLI

**Mi è avanzata della salsa cocktail, cosa posso farci?**

Puoi utilizzarla per condire altri crostacei oppure è ottima sulle verdure a julienne.

**Quanto tempo posso conservare il cocktail di gamberi?**

Puoi conservarlo in un contenitore ermetico per due giorni, in frigorifero.

**Non ho il cognac, come posso sostituirlo?**

Ti consiglio di non sostituirlo, al massimo puoi non aggiungerlo.

**Posso aggiungere della senape?**

Sì certo se ti piace perché no!

**Posso farlo con dei gamberi più grossi?**

Certo sarà ottimo lo stesso!

**Ho dei gamberetti surgelati, come si usano?**

Tuffali in acqua bollente, e dopo che l'acqua riprende il bollore conta 6 minuti e tirali su. Ma per sicurezza dai anche un occhio alla spiegazione sulla confezione.