

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di gamberi: l'antipasto raffinato per le feste

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 3 min    COSTO:

medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Con questa ricetta semplice, puoi preparare un **cocktail di gamberi** delizioso e perfetto per stupire i tuoi ospiti.

### INGREDIENTI

GAMBERI puliti - 800 gr  
MAIONESE se utilizzate la maionese già pronta - 220 gr  
KETCHUP 70 gr  
SENAPE DOLCE 2 cucchiaini da tè  
SALSA WORCESTERSHIRE 2 cucchiaini da tè  
BRANDY 2 cucchiaini da tè  
INSALATA ICEBERG piccolo - 1  
SALE

### INGREDIENTI PER LA MAIONESE FATTA

#### IN CASA

OLIO DI SEMI 220 ml  
UOVO 1  
SUCCO DI LIMONE 15 ml  
SALE 1 pizzico

# COME FARE IL COCKTAIL DI GAMBERI

**1** Per la riuscita perfetta del cocktail di gamberi, bisogna usare ingredienti di prima qualità.

Scegli dei bei gamberi, fatteli pulire dal pescivendolo, oppure elimina il carapace e l'intestino cioè il filetto interno sulla schiena del gambero.

Porta ad ebollizione un po' di acqua salata in un pentolino, aggiungi i gamberi puliti e lasciali cuocere massimo 3 minuti. La cottura è fondamentale per la buona riuscita della ricetta. Non cuocerli troppo perché diventerebbero secchi e quindi fastidiosi al palato.

Scola i gamberi cotti con un mestolo forato e falli sgocciolare bene.



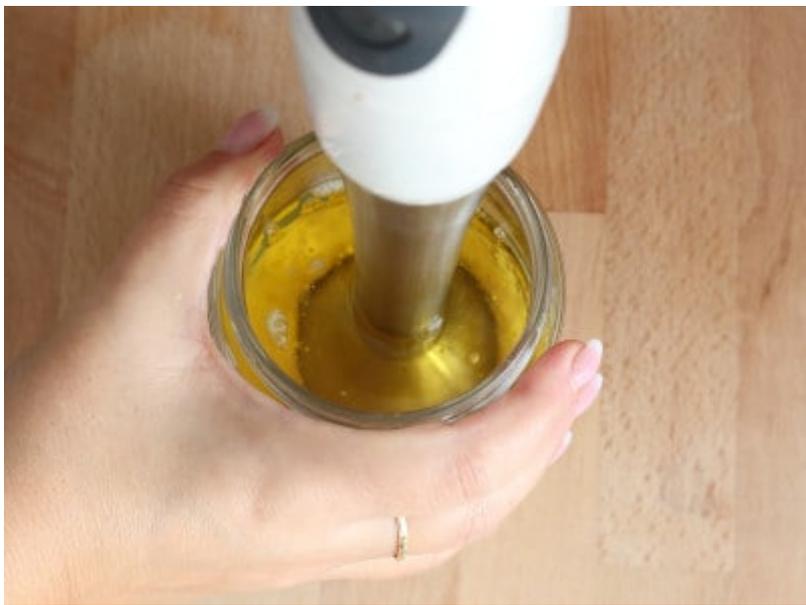


**2** Nel frattempo, prepara la maionese: è semplicissimo farla in casa, in pochi attimi avrai una

buonissima maionese genuina e con questa ricetta non potrai sbagliare.

Nel bicchiere che utilizzi con il frullatore ad immersione metti tutti gli ingredienti seguendo questo ordine: uovo, olio di semi, succo di limone e un pizzico di sale. Immergi il frullatore ad immersione e aziona qualche secondo senza spostarlo dal fondo. Quando vedrai dai lati che inizia a formarsi la maionese, inizia a muovere il frullatore ad immersione su e giù per qualche attimo, fin quando non vedrai che la maionese è del tutto addensata. Ci vorranno meno di 30 secondi e la maionese è pronta.





**3** Versa la maionese in una ciotola, aggiungi il Ketchup, la salsa Worcester, la senape e il Brandy. Mescola velocemente.

Quando tutti gli ingredienti si saranno ben distribuiti avrai realizzato la salsa Cocktail con cui condire i gamberi.





- 4 Prendi l'insalata iceberg, elimina le foglie esterne che risultano meno croccanti o segnate e tagliale sottilmente.

Componi l'antipasto direttamente nelle ciotoline o in bicchieri per renderlo monoporzione, oppure se preferisci, sistemalo in un piatto da portata per servire il cocktail di gamberi al centro della tavola.

Sulla base metti i filetti di insalata iceberg, sopra adagia i gamberi ormai freddi e infine copri con la salsa cocktail. Conserva in frigorifero fino al momento di servirli.

Se ti piace guarnisci con delle fettine di limone.





# COCKTAIL DI GAMBERI: ANTIPASTO CLASSICO E RAFFINATO

Il **cocktail di gamberi** è un antipasto intramontabile, sempre presente sulle tavole delle feste e delle occasioni speciali. Con la sua combinazione di gamberi succosi, salsa cocktail cremosa e insalata iceberg croccante, questo piatto conquista tutti per la sua semplicità ed eleganza. Perfetto per Natale, Capodanno o per un buffet raffinato, il cocktail di gamberi è facile e veloce da preparare, ma garantisce sempre un grande effetto. Segui la nostra ricetta per realizzarlo a casa con ingredienti freschi e genuini.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scegli gamberi freschi o surgelati di buona qualità per ottenere un risultato ottimale. Conserva le teste e i gusci dei gamberi per preparare un [brodo di pesce](#). Se preferisci una variante più leggera, utilizza yogurt greco al posto della maionese. Aggiungi una grattugiata di scorza di limone per esaltare il sapore dei gamberi.

## COME CONSERVARE LA SALSIA COCKTAIL

Consuma il **cocktail di gamberi** entro 12 ore dalla preparazione per garantire la freschezza degli ingredienti. Puoi preparare la salsa cocktail in anticipo e conservarla in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Tartine miste da buffet](#): una varietà di stuzzichini eleganti e saporiti.

[Vol-au-vent ripieni](#): croccanti gusci di pasta sfoglia con farciture golose.

[Strudel salato](#): un antipasto versatile e perfetto per le feste.

[Insalata russa](#): un classico della cucina delle feste.

[Capesante gratinate](#): un antipasto di mare raffinato e gustoso.

[Ceviche peruviano](#): un piatto leggero e fresco per iniziare il pasto.