

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.



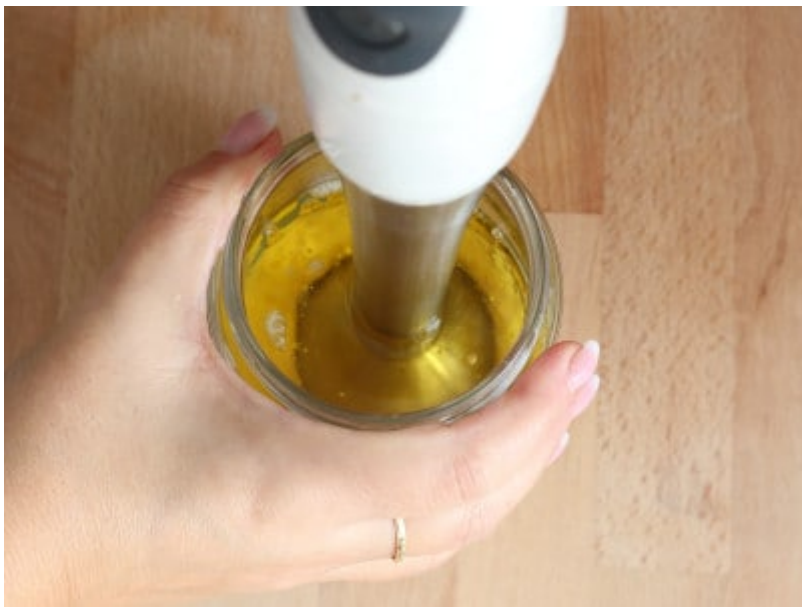


2 Nel frattempo, prepara la maionese: è semplicissimo farla in casa, in pochi attimi avrai una

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 SALSA 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.