

ANTIPASTI E SNACK

## Baguette con gamberetti e salsa rosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Baguette con gamberetti e salsa rosa, la giusta soluzione quando non ne potete più dei soliti panini consumati e preparati frettolosamente per il pranzo. Altrettanto veloce e pratica questa baguette con gamberetti e salsa rosa è sicuramente molto più gustosa e ricca di gusto.

### INGREDIENTI

1 baguette  
foglie di lattuga.

### PER I GAMBERETTI

gamberetti  
1 spicchio d'aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
olio extravergine d'oliva.

### PER LA SALSA ROSA

maionese  
tabasco  
ketchup  
sale  
senape.

# PREPARAZIONE

1 Cuocete dei gamberetti con olio, aglio e prezzemolo e metteteli da parte.



2 Preparate la salsa rosa aggiungendo a della maionese poco ketchup, senape, sale e qualche goccia di tabasco.



3 Tagliate a metà un quarto di baguette, spalmate la salsa rosa sul pane, poi aggiungete la lattuga, i gamberetti, ancora salsa rosa sopra i gamberetti e una spolverata di paprica.

