

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di gamberetti facile

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il **cocktail di gamberetti facile** in salsa rosa è davvero un antipasto che fa felici tanti. Questa ricetta si può realizzare anche con quelli congelati, così da essere semplice e a basso costo! Oggi dicono sia un po' datata come ricetta, ma a noi i piatti così piacciono sempre moltissimo! Questa versione poi è molto facile da fare e vi farà fare una ottima figura! Il cocktail di gamberi ci riporta decisamente indietro negli anni. Infatti si tratta di una ricetta decisamente vintage poiché andava molto in voga negli anni '70 e '80. In quel periodo infatti era tutto esplosivo, potremmo dire eccessivo e questa corrente si rifletteva anche nei piatti proposti. Di certo potremmo dire che è tra le ricette

più famose di quel periodo meraviglioso, ma è assolutamente molto gradita anche ai giorni nostri. Un altro piatto famoso erano le [penne alla vodka](#), anche queste un vero must incredibile! In effetti si faceva largo uso di maionese e panna e non era per niente da guardare con la puzza sotto al naso, come molti chef fanno oggi! Il cocktail di gamberi si mantiene un caposaldo tra i vari antipasti che si possono proporre, soprattutto durante le festività. Si tratta in realtà di una ricetta semplice ma sempre molto efficace che nessuno rifiuta mai! Anche se molto facile da realizzare è perfetta per fare bella figura con gli ospiti, grazie anche alla sua bella composizione nel bicchiere. Non vi serviranno molti ingredienti per realizzare il cocktail ai gamberi e davvero pochissima manualità, anzi è proprio un'ottima ricetta per fare un figurone con gli ospiti anche se non si è molto esperti in cucina.

Ovviamente se avete dubbi sul da farsi potete tranquillamente lasciare un messaggio qui nel box in fondo alla pagina e di certo vi aiuteremo sciogliendo i vostri dubbi.

E se amate i crostacei come li amiamo noi, ecco altre ricette con i gamberetti:

[gamberetti al curry croccanti](#)

[riso al curry con gamberetti](#)

[crepes con pesto leggero e gamberetti](#)

## INGREDIENTI

GAMBERETTI anche surgelati - 300 gr

FOGLIE DI ALLORO 4 foglie

## PER LA SALSA ROSA

SALSA WORCESTERSHIRE 2 cucchiaini da tavola

MAIONESE 300 gr

KETCHUP 80 gr

## PER GUARNIRE

INSALATA ICEBERG oppure insalatina mista -

ERBA CIPOLLINA

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del cocktail di gamberetti facile, prima di tutto mettete a bollire una pentola con dell'acqua. Aggiungete nella pentola le foglie di alloro e appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela e mettete a cuocere per 1-2 minuti i gamberetti puliti ed eviscerati. Trascorso il breve tempo di cottura, scolate i gamberetti, lasciateli raffreddare.





**2** Appena i gamberetti si saranno raffreddati tagliateli a pezzetti, quelli più piccoli lasciateli interi e teneteli da parte, le potrete utilizzare per decorazione a piatto finito.



**3** Lavate e asciugate bene l'insalata, tagliatela a striscioline larghe circa un dito.



- 4 Preparate a questo punto la salsa rosa: mettete in un recipiente la maionese, il ketchup e, la salsa worcestershire; mescolate bene gli ingredienti in maniera tale da formare una salsa unica. Aggiungete alla salsa rosa i gamberetti tagliati a pezzetti e mescolate bene.







**5** A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre il cocktail. Prendete dei bicchieri e alternate degli strati con l'insalata e la salsa cocktail, decorate con i gamberetti piccoli tenuti da parte e con l'erba cipollina.





# CONSIGLIO

## **Posso partire da gamberetti surgelati?**

Sì certo, anzi è proprio comodo averne una scorta in freezer da usare quando si deve fare questa pietanza.

## **Mi è venuto un po' acquoso il tutto. Come mai?**

Accertati che tu abbia scolato bene i gamberetti e che la lattuga sia ben asciutta dopo averla lavata per bene.

## **Posso prepararlo il giorno prima?**

Per la facilità di realizzazione ti consiglio di prepararlo il giorno stesso perché potrebbe andare in contro ad ossidazione.

## **L'ho visto con le foglie rossicce, come si fa?**

Puoi usare il radicchio tondo.