

Cocktail di gamberi

Il **cocktail di gamberi** è un antipasto a base di pesce molto famoso perchè anche se molto semplice da preparare, ha un gusto sofisticato e una presentazione elegante e scenografica.

Il **cocktail di gamberi** è molto adatto anche a pranzi e cene strutturate ed eleganti, a base di pesce, ed è molto adatto anche al cenone della Vigilia di Natale.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **265Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di gamberetti
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- Prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Mezzo limone
- 4 foglie di radicchi rossi
- 4 foglie di lattuga
- 60 g di Salsa rosa

PREPARAZIONE

- In una casseruola mettere tanta acqua quanta ne occorrerà per coprire appena i gamberetti.
- Lavare il sedano, la carota ed il prezzemolo. Affettare la carota e il sedano e tuffarli nell'acqua insieme alle foglie di prezzemolo e la cipolla a spicchi.
- Unire l'aceto ed accendere il fuoco.
- Sciacquare i gamberetti sotto abbondante acqua corrente.
- Quando l'acqua giunge ad ebollizione, buttare i gamberetti e bollire appena 2-3 minuti, il tempo che diventano rosa.
- A cottura ultimata, scolare ed appena si sono raffreddati, spellarli e rimuovere con un coltellino affilato la parte scura posta sulla schiena.
- Condire con olio extravergine di oliva, sale e succo di limone.
- Lavare le foglie di radicchio, asciugarle e tritarle abbastanza finemente.
- Foderare due coppette con le foglie di lattuga ben lavate ed asciugate, quindi disporre il radicchio tritato. Unire la salsa rosa, i gamberetti ed una macinata di pepe.
- Servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Queste coppette si conservano in frigorifero ben coperte per un giorno. Servirle ben fredde.

