

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 850 g di gamberetti,
- due foglie di alloro,
- un rametto di maggiorana,
- un mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe in grani,
- due tuorli di uova sode,
- pepe in polvere,
- quattro cucchiaini di olio,
- il succo di mezzo limone,
- un cucchiaino di tomato ketchup,
- due cucchiaini di cognac,
- due cucchiaini di panna,
- un cespo di lattuga.

Lavate accuratamente i gamberetti sotto l'acqua corrente.

Lavate bene tutte le erbe aromatiche, chiudetele in un sacchettino di garza e mettetele in una pentola piena a tre quarti di acqua.

Ponete al fuoco.

Quando l'acqua bolle, salatela e fatela bollire lentamente per qualche minuto, con l'aggiunta di qualche granello di pepe; poi buttatevi i gamberetti.

Dopo 5 minuti, scolate i crostacei, sgusciateli con cura e lasciateli raffreddare.

Lavorate con una forchetta, in una terrina, i tuorli; quando saranno sbriciolati, insaporiteli con sale e pepe e unitevi piano piano, sempre mescolando, prima l'olio e poi il succo di limone.

Lavorate il composto, finchè avrà la consistenza di una crema.

A questo punto aggiungetevi il ketchup, il cognac e la panna.

Mondate la lattuga.

Lavate e asciugate delicatamente le foglie più larghe e più belle e usatele per foderare una insalatiera, oppure quattro coppette singole.

Disponete i gamberetti sull'insalata e coprite con la salsa.

Tenete in frigorifero per almeno 1 ora, prima di servire.