

CONCHIGLIE DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberetti sgusciati,
- una foglia di lauro,
- un rametto di timo,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe in grani,
- 2 uova sode,
- pepe macinato,
- un pizzico di paprica,
- mezzo bicchiere di olio,
- il succo di mezzo limone,
- qualche goccia di salsa Worcester,
- 2 cucchiaini di tomato ketchup,
- 2 cucchiaini di sherry,
- 2 cucchiaini di panna (del tipo per cucinare),
- quattro foglie di lattuga,
- quattro conchiglie (che potrete acquistare in un negozio di articoli casalinghi).

Lavate bene i gamberetti e immergeteli in una pentola di acqua bollente nella quale avrete messo il lauro, il timo, il prezzemolo, una presa di sale e qualche granello di pepe.

Fateli cuocere per pochi minuti e scolateli.

Ponete in una tazza i tuorli delle 2 uova sode e spappolateli: unitevi un pizzico di sale, uno di pepe e la paprica; mescolate con un cucchiaino di legno, come se montaste la maionese, aggiungendovi poco alla volta l'olio e il succo di limone.

Quando il composto si presenterà come una crema piuttosto fluida, incorporatevi la salsa Worcester, il ketchup, lo sherry e la panna, amalgamando tutto bene.

Dovrete ottenere una crema morbida e vellutata.

Lavate quattro belle foglie di lattuga, adagiatele sul fondo delle conchiglie, mettetevi sopra 2 o 3 cucchiainate di gamberetti e ricopriteli con la salsa già preparata.