

COPPE DI GAMBERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gamberoni
- 2 uova
- 1 limone
- salsa rubra
- 1/2 bicchierino di cognac
- olio d'oliva
- sale
- insalata lattuga

Immergete i gamberoni in acqua bollente e lessateli per 5 minuti, poi scolateli e sgusciateli.

Preparate la maionese e insaporitela con la salsa Rubra e mezzo bicchierino di cognac.

Mescolate i gamberoni con la salsa rosata ottenuta, con foglie di lattuga fresca ben lavata e scolata e sistemate alcuni gamberoni tutt'attorno all'orlo della coppa.

Servite ben freddo.