
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberi al naturale
- 1 cuore di insalata lattuga
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di olio di semi
- sale
- pepe
- ketchup
- panna da cucina
- 1 pizzico di sale

Prendiamo il cespo di lattuga togliamo le foglie verdi, laviamo accuratamente il cuore di foglie chiare. Dopo averlo fatto asciugare bene, lo tagliamo a fettine sottili, lo adagiamo in 4 coppe da champagne, facendo un letto molto morbido. Dopo aver scolato ed asciugato i gamberi li mettiamo sopra la lattuga dividendoli in parti uguali. Ora passiamo alla preparazione della maionese: sbattiamo i tuorli d'uovo con uno sbattitore elettrico, o robot, con un pizzico di sale, aggiungiamo l'olio a filo, affinché non sia incorporato tutto, aggiungere il ketchup, quando la salsa si presenterà del colore desiderato, aggiungere la panna da cucina. Versiamo la salsa rosa sopra i gamberi coprendo molto bene il tutto.