

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.

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](#)

INFORMAZIONI

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

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.