

Cocktail di gamberetti

INGREDIENTI per 4 pers.

300 gr di gamberetti sgusciati e privati del budellino,

50 gr di maionese,

50 gr di ketchup,

qualche goccia di worcestershire sauce,

4 foglie grandi di insalata verde,

sale.

Bollire i gamberetti in acqua salata per non più di 5' altrimenti diventano stopposi e lasciarli raffreddare. Emulsionare maionese, ketchup e worcestershire sauce e aggiungerci i gamberetti freddi, intanto tagliare l'insalata a listarelle sottili e metterli sul fondo di una coppetta adagiarci sopra i gamberetti e servire.