
Cocktail di gamberi per Capodanno

Autore: Max Fattorini

Un classico che torna di moda e che può essere apprezzato in un momento di festa come quello del cenone per l'ultimo giorno dell'anno. Dal blog [La piccola casa](#)

Son passati oltre 20 anni, anzi forse 30 da quando ho mangiato il mio primo cocktail di gamberi, ricordo facevo ancora le scuole dell'obbligo ed ero al pranzo per la cresima di un amico in un bel ristorante a [Boccadasse](#), erano i primissimi anni '80 e in quell'epoca era abbastanza di moda, un antipasto che è diventato un classico, un sapore ormai un po' retrò che non tradisce mai. In tutti questi anni ho continuato a mangiarlo ma non l'ho mai preparato, forse per non voler proporre qualcosa che pensavo scontato, un sapore ormai noto, l'ho quindi sempre modificato, ad esempio con una [guacamole](#) al posto della salsa, ma alla fine ho deciso e mi son detto: prepariamo una bel cocktail di gamberi e gamberetti con una deliziosa salsa aurora (una variante della salsa rosa e della salsa cocktail). Ed eccolo qui nella sua presentazione più classica, in una coppetta di porcellana con la foglia di lattuga pronto per essere degustato e mangiato. Detto fatto, ne ho preparate alcune porzioni ed inutile dirlo: non ne è avanzato neanche una minuscola parte, anche la piccola Ginevra ha particolarmente apprezzato. La realizzazione di questo piatto è molto semplice e veloce, niente di complicato, cosa che fa ulteriormente apprezzare questo gustoso antipasto di pesce. E voi come lo realizzate? **Ingredienti per 4 persone** 500 gr di code di gambero 1 cuore di lattuga sale **Ingredienti per la salsa aurora** 3 cucchiaini di maionese 2 cucchiaini di salsa di pomodoro 2 cucchiaini di panna liquida 1 cucchiaino di un buon brandy alcune gocce di tabasco a piacere Amalgamare per bene insieme tutti gli ingredienti della salsa, quindi coprire e lasciare raffreddare in frigorifero. Sgusciare le code di gambero (mi raccomando, crude se surgelate) e possibilmente eliminare il piccolo budello nero che altrimenti apporta un po' di gusto amaro. Lessarli in acqua salata per alcuni minuti, scolarli e farli raffreddare in frigorifero. Al momento di servire, miscelare i gamberi con la salsa aurora, quindi sistemare una foglia di lattuga per ogni coppetta e riempire con i gamberi insieme alla salsa aurora. Dal blog [La piccola casa](#)