



Gamberi in salsa rosa - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

antipasto - pesce - gamberi

Ingredienti ed esecuzione:

Gamberi dell'Adriatico o del nord (colore grigio e venati di nero all'interno, da non confondere con quelli arancioni del centro-sud italia, privi della suddetta venetta nera)

Ketchup

Maionese

Succo di limone

Sale e pepe

Whisky

Pulire bene i gamberi, bollire in acqua fredda senza sale per 5 minuti, scolarli ed eliminare il guscio.

Preparare a parte della salsa rosa mischiando maionese, ketchup, mezzo limone spremuto, un pizzico di sale e pepe ed un tappino di whisky.

Mescolare la salsa e i gamberi e riporre in frigo. Servire fredda.

Ricetta riscritta e corretta dalla Redazione, in quanto non conforme al nuovo standard del ricettario..