STUZZICHINI AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberetti,
- 4 cespi piccoli di insalata rossa,
- 40 g di burro o margarina,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 1 pugno di prezzemolo,
- salvia tritata,
- basilico tritato,
- pepe,
- sale.

Prendete i gamberetti, lavateli con il guscio in acqua salata e introduceteli, con un pizzico di sale fino, in uno di quei sacchetti speciali per cuocere.
Sigillate il sacchetto e fateli bollire: per 10 minuti i gamberetti freschi, per 20 minuti quelli surgelati.
Poi pulite i cespi di insalata rossa, mettendo da parte le foglie migliori.
Quindi preparate questa salsa: sciogliete il burro, mettete i tuorli in una bacinella con dell'acqua e ponetela sul fuoco molto basso, battendoli contemporaneamente con la frusta e versandoci poi,un po' per volta, il burro precedentemente sciolto.
Appena il composto sarà condensato, aggiungete una cucchiaiata di succo di limone e del prezzemolo tritato finissimo insieme a salvia e basilico.
Infine salate e pepate la salsa ottenuta.
Togliete ai gamberetti lessati il guscio e spolverateli con la salsina, infine infilateli sugli appositi stuzzicadenti alternandoli con le foglie di insalata.
Mettete la salsa avanzata in una coppetta e portate in tavola anche questa.
Tempo: 20 minuti