COCKTAIL DI GAMBERI HAWAIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 260 g di gamberetti surgelati,
- sale,
- un piccolo mango,
- due banane,
- una tazzina di maionese,
- tre cucchiai di panna (del tipo per cucinare),
- un cucchiaio di Mango-Chutney,
- una presa di zucchero,
- un cucchiaio di brandy,
- uno spruzzo di salsa Tabasco,
- qualche foglia di lattuga.

Fate lessare per pochi minuti i gamberetti ancora surgelati in acqua bollente salata; scolateli e fateli raffreddare, mettendoli in una terrina. Unitevi la polpa del mango ridotta a dadini e le banane tagliate a fettine e dimezzate. Preparate la maionese e mescolatela con la panna, il Mango Chutney, lo zucchero, il brandy e la salsa Tabasco: versate due terzi di questo miscuglio sul composto di gamberi, rimestando bene. Distribuite poi il cocktail in quattro coppe di cristallo rivestite con le foglie di lattuga ben lavate e asciugate e versate sulla superficie del composto la salsa rimasta. Servite l'antipasto ben fresco.