COCKTAIL DI GAMBERI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberi sgusciati (bene anche surgelati)
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di succo di limone
- sale
- tabasco

Per la salsa:

- 250 g di maionese al limone
- 3 cucchiai di tomato
- ketchup
- 1 cucchiaio di panna liquida
- worcester sauce

Sciogliete il burro in una padella, aggiungete il succo di limone, sale, tabasco e i gamberi.
Mescolate in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati e fate cuocere per cinque minuti fino a quando i gamberi sono diventati rosa.
Lasciarli raffreddare e condirli con la salsa che avrete ottenuto mescolando bene tutti gli ingredienti sopraelencati.
Servite in coppette decorando con un po' di prezzemolo tritato.