

GAMBERETTI MIMOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti grigi molto piccoli,
- 175 cl di court-bouillon all'aceto di vino,
- 2 tuorli di uova sode,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape francese,
- 1 limone e 1/2 (succo),
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente,
- pochissimo sale,
- pepe.

Portate a ebollizione il court-bouillon e fatevi sobbollire adagio per circa 20 minuti i gamberetti.

Spegnete il fuoco e lasciate che i gamberetti si raffreddino nel court-bouillon; quindi scolateli ed eliminate, con molta pazienza, le corazze, tenendo da parte le minuscole code.

Sistemateli in una terrina semifonda; conditeli con pochissimo sale, pepe macinato al momento ed un filo di olio d'oliva.

Rimescolateli con delicatezza, e sistemateli allineati su un piatto di servizio.

Sbattete in una ciotola la senape francese con l'olio rimasto e il succo di limone e versate questa salsetta sui gamberetti.

Spezzettate i tuorli di uova sode, metteteli in un setaccio non troppo fine e, aiutandovi con una forchetta, fateli cadere a pioggia uniforme sulla superficie dei gamberetti; spolverizzate di prezzemolo tritato e portate in tavola.