

GAMBERETTI ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberetti (freschi, surgelati o in scatola),
- due tuorli,
- due cucchiaini di senape,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe,
- due cucchiai di panna,
- un cucchiaio di olio,
- un cespo di lattuga.

Nel caso usiate gamberetti freschi, fateli lessare per 5 minuti, poi scolateli, lasciateli raffreddare e sgusciateli.

Mentre i gamberetti si raffreddano, potete preparare la salsa: sbattete in una ciotola i due tuorli con la senape (potrete usare senape aromatizzata o piccante, a seconda del vostro gusto); aggiungete il succo di limone, sale, pepe, la panna e l'olio e lavorate bene il tutto con una forchetta.

Lavate le foglie più belle e più grosse della lattuga, asciugatele con delicatezza e usatele per rivestire interamente una insalatiera.

Disponete i gamberetti sul "letto" di insalata, copriteli con la salsa alla senape e metteteli in frigorifero: dopo 1 ora potete servirli, mescolandoli direttamente in tavola.