

GAMBERETTI IN CONCHIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- Una confezione di gamberetti surgelati senza guscio,
- sale.

Per la salsa:

- un tubetto di maionese,
- un cucchiaino di senape francese,
- un cucchiaino di salsa Rubra,
- un pizzico di paprica,
- il succo di un limone.

Per guarnire:

- quattro conchiglie della grandezza di un piattino da tazzina di caffè (si trovano nelle pescherie o in confezioni nei supermercati),
- quattro grosse foglie di lattuga,
- un pomodoro non troppo maturo,
- un uovo,
- un cucchiaino di capperi sottaceto.

Fate scongelare i gamberetti secondo le istruzioni, quindi passateli sotto l'acqua corrente lavandoli rapidamente, poi tuffateli per qualche minuto in acqua bollente salata.

Nel frattempo preparate la salsa di condimento: in una terrina mescolate tutto il tubetto di maionese, la senape, la salsa Rubra, la paprica ed il succo del limone.

In questa salsa versate i gamberetti, rivoltateli, per amalgamarli bene con essa, molto delicatamente perché non si rompono.

Ponete, su ciascuna conchiglia, una foglia di lattuga ben lavata; su ognuna adagiatevi un quarto del composto di gamberetti in salsa.

lavate ed asciugate il pomodoro, privatelo dei semi interni e dividetelo in fettine che serviranno di guarnizione sulle conchiglie.

Fate rassodare l'uovo con la solita cottura di 10 minuti; sgusciatelo, e tagliatelo a fettine rotonde, che adagerete sulle fettine di pomodoro.

cospargete qua e là con i capperi e ponete le vostre conchiglie in frigorifero fino al momento di servirle come appetitosissimo antipasto.