

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- basilico
- salsa Worcestershire (12 cucchiaini)
- 1 lattuga
- Gamberi Sgusciati Findus (600gr)
- Maionese Calvé (300gr)
- TopDown Ketchup Calvé (2gr)

Come si prepara

Preparare i gamberi e procedere alla cottura secondo le istruzioni riportate sulla confezione. A cottura ultimata scolarli.

Insaporire con un filo d'olio e qualche foglia di basilico.

A parte preparare la salsa rosa mescolando il Ketchup, 12 gocce di salsa worcestershire e la maionese.

Disporre nelle coppe le foglie di lattuga, adagiarvi i gamberi e irrorare con la salsa rosa.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	99 kcal 414 kJ
-------------------	-------------------

Tags

san valentino, aperitivi, foto, occasioni speciali, new, afrodisiache, Cocktail di gamberetti, salsa rosa, feste, tradizionale, mediterraneo

