

Cocktail di gamberi – Mad Men



Molto in voga in America negli anni '60 , il **cocktail di gamberi** è diventato da noi famoso negli anni '80. Veniva servito come antipasto o come spuntino nei meeting di lavoro. La ricetta originale prevede una base di salsa rosa, frutto dell'unione fra ketchup, maionese, cognac e la salsa worchester e le code di gamberi fresche che spuntano dalla coppa di *Martini* o di *Margarita*.

Il cocktail di gamberi è presente in molti episodi di Mad Men, viene proposto durante gli incontri con i clienti spesso accompagnato da una caraffa di Bloody Mary.

In *Smoke Gets in Your Eyes*, prima puntata della serie, durante un incontro di lavoro – organizzato da Roger Sterling e Pete Campbell (socio e account dell'agenzia pubblicitaria Sterling-Cooper) – con Rachel l'affascinante proprietaria dei negozi Menken, vediamo Donald Draper (direttore creativo) mangiare un gambero in salsa cocktail prima di innervosirsi con la donna perchè ha ritenuto le loro idee poche originali. Don infatti replica che non ha intenzione di essere trattato in quel modo da una donna, e lascia la stanza. Ma per chi ha visto la serie sa che non finisce tutto qui...

Ingredienti per 6 persone

cocktail di gamberi Mad Men



Code di gamberi 800 gr

Maionese 500 gr

Ketchup 150 gr

Cognac 1 cucchiaino

Angostura q.b.

Worcestershire sauce q.b.

Tuffate i gamberi in abbondante acqua salata in ebollizione; fateli cuocere per 8 minuti, quindi scolateli.

Sgusciateli, copriteli e conservate.

Nel frullatore radunate:

maionese

ketchup

qualche goccia di angostura

qualche goccia di Worcestershire

Cognac

3-4 gamberi

Frullate fino ad avere una salsa omogenea e densa.

Condite i gamberi con la salsa, coprite e riponete in frigorifero per almeno 3 h.

Mescolate prima di servire.



Note

- Potete prepararlo anche il giorno prima
- Potete aggiungere un po' di tabasco per renderlo leggermente piccante