



Salse e Sughi tradizionali

SALSA ROSA CON GAMBERETTI



Ingredienti

600 g DI GAMBERETTI
PRONTI LESSATI

.....

200 g DI MAIONESE

.....

2 CUCCHIAI
DI KETCHUP

.....

SALSA WORCHESTER

.....

OLIO EVO, SALE, PEPE

Procedimento

- In una ciotola mescolate la maionese e il ketchup aggiungendo qualche goccia di salsa worchester;
- aggiungete i gamberetti precedentemente sgusciati e lessati e uniteli alla salsa da freddi. Ecco pronta la vostra salsa rosa con gamberetti.