

PASSERE CON GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro passere di 300 g l'una,
- quattro cucchiaini di vino bianco,
- mezza cipolla,
- un chiodo di garofano,
- sale,
- una foglia di alloro.

Per la salsa:

- 50 g di burro,
- 20 g di farina,
- un quarto di vino bianco,
- un tuorlo d'uovo,
- quattro cucchiaini di panna,
- 100 g di gamberetti,
- un cucchiaino di succo di limone,
- sale,
- pepe bianco,
- un pizzico di noce moscata.

Sventrate e squamate le passere, liberatele dalle teste e dalle pinne, lavatele sotto l'acqua corrente e sgocciolate bene. In una casseruola abbastanza larga, che possa contenere poi i quattro pesci, fate bollire il vino con un litro di acqua, la cipolla pulita e steccata con il chiodo di garofano, una manciata di sale e alloro.

Immergetevi le passere e fatele cuocere, a fuoco lentissimo, per circa 15-20 minuti.

Quindi toglietele con la massima cautela, scolatele, adagiatele sopra un vassoio di servizio e tenetele al caldo.

Passate al setaccio il court-bouillon, raccoglietene un quarto di litro in un recipiente e ponetelo al caldo.

Preparate ora la salsa: sciogliete il burro in una casseruola, incorporatevi la farina e fatela tostare per 3-4 minuti, mescolando continuamente.

Diluite con il vino ed il court-bouillon, sempre mescolando; lasciate cuocere quindi per altri 5 minuti.

In una tazza frullate il tuorlo d'uovo con la panna ed incorporateli alla salsa, che avrete nel frattempo tolto dal fuoco.

Unite, a questo punto, i gamberetti, lessati in precedenza, insaporite con il succo di limone, sale, pepe e il pizzico di noce moscata.

Versate questo condimento caldo sulle passere tenute da parte e servite subito.

Potete contornare con patatine lessate e foglie di lattuga.