

## CREMA DI GAMBERETTI GRACE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- tre cucchiaini di farina,
- un bicchierino di cognac,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- mezzo litro di brodo,
- 300 g di gamberetti sgucciati (anche surgelati),
- sale,
- pepe,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta),
- due cucchiaini di panna,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Fate fondere il burro in una casseruola ed incorporatevi pian piano, mescolando in continuazione, la farina; poi, sempre rimescolando, diluite con il cognac e con il vino: dovrete ottenere una crema liscia e omogenea.

Unite il brodo, portate a bollore e aggiungete i gamberetti.

Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.

Fate tostare il pane.

Trascorso il tempo indicato, passate la zuppa di gamberetti al setaccio, raccogliendola in una casseruola.

Rimettete sul fuoco, unendo la panna e il prezzemolo tritato.

Quando si riprodurrà il bollore, spegnete e servite immediatamente, con i crostini di pane.