

GAMBERI IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- una cipolla,
- una carota,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 70 g di burro,
- 1 Kg di gamberi,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- due cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- acqua,
- un cucchiaio di farina,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).

Preparate un trito grossolano di cipolla, carota e prezzemolo e fatelo appassire in un ampio tegame con una noce (25 g) di burro.

Lavate accuratamente i gamberi e uniteli al soffritto, insaporendoli con una presa di sale e un pizzico di pepe; non appena avranno preso leggermente colore, irrorateli con vino bianco e lasciate che questo evapori a fuoco dolce.

Dopo 10 minuti togliete il recipiente dal fuoco.

Estraete i gamberi, sgusciateli e poneteli in una terrina.

Mettete i gusci dei gamberi con il fondo di cottura nel frullatore e frullate per 2-3 minuti alla massima velocità.

Trasferite il ricavato in una casseruola e incorporatevi il concentrato di pomodoro sciolto in pochissima acqua.

Manipolate il burro rimasto con la farina e aggiungetelo alla salsa, rimestando delicatamente e lasciando addensare.

Unite quindi i gamberi sgusciati e proseguite la cottura a fuoco moderatissimo per 5-10 minuti.

Nel frattempo fate tostare le fette di pane nel forno.

Disponete i gamberi con il loro intingolo sul piatto da portata e serviteli subito, con i crostini di pane.