

## GAMBERI ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- due carote,
- una cipolla,
- 250 g di burro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di olio,
- ventiquattro gamberi di media dimensione (particolarmente adatti quelli di fiume, che sono però più difficili da reperire),
- mezzo bicchiere di brandy,
- un bicchiere e mezzo di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Raschiate la carote e sbucciate la cipolla, poi tritatele grossolanamente. Fate fondere 50 g di burro in una casseruola, unite il trito di carota e cipolla e lasciatelo appassire. Aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate bene, abbassate la fiamma e fate stufare a calore moderatissimo. In un'altra casseruola fate scaldare 80 g di burro e l'olio; adagiatevi i gamberi, che avrete prima privato del filino nero dell'intestino e lavato accuratamente, e girateli con delicatezza nel condimento, finché assumeranno una colorazione rosata, quindi unite le verdure stufate con il loro condimento e mescolate delicatamente. Versate il brandy e fatelo evaporare un po', quindi irrorate con il vino bianco, che farete ridurre della metà. Bagnate con un litro di acqua fredda, salate, pepate e alzate la fiamma, facendo cuocere per circa 10-15 minuti. A cottura ultimata, scolate i gamberi con un mestolo forato, metteteli su un piatto e teneteli in caldo. Lasciate sul fuoco il fondo di cottura e fatelo ridurre della metà, a fiamma viva; poi passatelo al setaccio (o al frullatore), rimettetelo nella casseruola, fatelo riscaldare e toglietelo definitivamente dal fuoco. Unite il restante burro a pezzetti e mescolate fino a quando si sarà sciolto, poi versate la salsa sui gamberi e servite immediatamente.