

GAMBERI ALLA PARMENTIER

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse patate di eguali dimensioni,
- sale,
- 80 g di burro,
- mezzo bicchiere di latte,
- 350 g di gamberi,
- una carota,
- una cipolla,
- un cucchiaino di salsina di pomodoro,
- 50 g di Emmenthal.

Lavate le patate e mettetele sul fuoco, in un tegame con acqua fredda salata: fatele cuocere per circa 40 minuti, poi scolatele e lasciatele raffreddare; quindi pelatele e tagliatele a poco più di tre quarti di altezza, asportando una calottina, che terrete da parte; ora scavatele internamente, avendo cura di non intaccare le pareti esterne. Passate allo schiacciapatate la polpa estratta, raccogliendola in una casseruola: riducetela in purè, aggiungendovi una noce (25 g) di burro e il latte e rimestando con un cucchiaino di legno su fuoco moderato. Lavate i gamberi. Portate ad ebollizione, in una casseruola, un litro di acqua con la carota raschiata, la cipolla pelata e una manciata di sale. Cuocete i gamberi nel court-bouillon bollente, poi scolateli, lasciateli raffreddare e sgusciateli. Riducete la polpa dei gamberi a pezzetti e unitela al purè con la salsina di pomodoro e l'Emmenthal grattugiato. Rimestate accuratamente il composto e distribuitelo nei nidi di patate. Sistemate le patate farcite in una pirofila imburrata, copritele con la loro calottina, irroratele di burro fuso e infornatele a 200° per 10 minuti. Per servire, portate la pirofila direttamente in tavola.