

052. ZUPPA DI GAMBERI COL SUGO DI CARNE

Prendendo per norma una zuppa che dovesse servire a sole quattro persone, bastano grammi 150 di gamberi. Lavateli e metteteli al fuoco con due ramaiuoli di brodo; cotti che sieno, levateli asciutti e nel liquido che resta sciogliete grammi 30 di midolla di pane soffritta nel burro, per bagnarli quando li passerete dallo staccio, dopo averli pestati nel mortaio. Estrattane così tutta la polpa, unitela a sugo di carne come quello della ricetta n. 4 e se non lo avete in cucina potete farlo con soli centesimi 30 di carne adatta per quell'uso. Mescolate ora questo composto al resto del brodo per bagnare la zuppa, che può essere di pane semplicemente arrostito, o a dadini, fritto nel lardo o nell'olio. Servitela con parmigiano grattato.