

SALSA DIEPPOISE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di cozze
- 100 g di gamberetti
- 50 cl di brodo di pesce bollente
- 70 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 30 g di farina bianca
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

Spazzolate e lavate molto bene le cozze, disponetele in un tegame, incoperchiate e passate sul fuoco vivo per 5 minuti perché si aprano le valve.

Estraete i molluschi, filtrate il liquido rimasto nel recipiente e conservate tutto da parte.

Scottate per 5 minuti i gamberetti in acqua bollente leggermente salata, sgusciateli ricavandone le code e tenetele da parte.

Mettete sul fuoco, in un tegame possibilmente di coccio, 30 g di burro, fatelo spumeggiare e unite la farina bianca; mescolate fino a buona coloritura, quindi bagnate poco per volta con il brodo di pesce bollente, mescolando continuamente con una spatola di legno.

Continuate la cottura a fuoco moderato in modo da ridurre questa salsa alla consistenza di una crema, quindi aggiungete il vino bianco e, sempre mescolando, fate sobbollire per 5 minuti.

Aggiungete infine alla salsa il liquido delle cozze filtrato e lasciate cuocere, sempre mescolando, per altri 5 minuti, prima di spegnere la fiamma.

Aggiungete il tuorlo d'uovo, continuando a lavorare con energia la salsa con la spatola di legno.

Quando l'uovo sarà incorporato, sempre sbattendo con la spatola, unite il burro rimasto a piccoli pezzetti in modo che la salsa monti e diventi spumosa e omogenea.

Ad operazione ultimata incorporate le cozze e le code di gamberetti, rigirate questa volta con leggerezza per non 'soffocare' la salsa e servite.