

CROSTONI AGLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- venti scampi con il guscio,
- sale,
- quattro fette di pane carrè,
- 80 g di burro,
- 25 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- pepe,
- 100 g di parmigiano,
- 3 tuorli.

Lavate gli scampi e scottateli per 5 minuti in acqua bollente salata; poi scolateli, lasciateli intiepidire e sgusciateli. Private le fette di pane carrè della crosta e imburratele abbondantemente; guarnitele con gli scampi, quindi disponetele, ben ravvicinate, su un piatto che possa andare in forno e che avrete unto di burro. Fate fondere ora il restante burro (circa 25 g) in una casseruolina e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il brodo caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare. Togliete dal fuoco la salsa vellutata così ottenuta e incorporatevi il parmigiano grattugiato e i tuorli, amalgamando tutto alla perfezione. Coprite ora i crostoni con la salsa, infornateli a 200 gradi per 15 minuti, quindi serviteli.