

GAMBERETTI IN SALSA DOLCE FORTE

Ingredienti per 6 persone:

- 24 gamberoni grandi con la testa
- 50 g di uvetta sultanina
- 2 limoni
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 carote
- 1 porro
- 2 coste di sedano
- 1/2 cipolla
- 2 pomodori maturi
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 200 g di fumetto di pesce
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio di pinoli
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Staccate le teste dai gamberi, sgusciate le code e con i gusci fate il fumetto.

In una padella rosolate in tre cucchiai d'olio le teste dei gamberi con carote, sedano, cipolla e porro tritati finemente, spruzzate con il brandy, fate evaporare, unite il vino bianco e fate riprendere il bollore.

Aggiungete nel recipiente il fumetto di pesce, il timo, l'alloro e la polpa di due pomodori spellati e privati dei semi.

Lasciate addensare bene il tutto.

Passate al setaccio e fate ridurre ancora fino a ottenere mezzo bicchiere di concentrato.

Tenete da parte.

Sbucciate i limoni, tagliate la buccia a julienne finissima, sbollentatela tre volte e poi mettetela in un tegamino con un cucchiaio di zucchero e due d'acqua e fate candire.

Nel frattempo spremete i limoni e tenete da parte il succo.

Poco prima di servire, infarinate leggermente le code di gamberi e fatele saltare in padella con un po' d'olio, salate e pepate.

Appena hanno preso colore, cospargetele con la cannella, aggiungete il concentrato, il succo di limone, le scorzette di limone, l'uvetta e un cucchiaio grande di pinoli.

Amalgamate rapidamente, regolate il sale e servite subito.