

CREMA DI GAMBERI UNGHERESE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di brodo,
- 3 carote tritate,
- 1000 g di gamberi,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di brandy,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di brodo,
- 150 cl di brodo,
- 2 cipolle,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 mazzetto di odori,
- 100 g di burro,
- 1 tazzina di panna.

Soffriggere in 100 g di burro 3 carote tritate e 1 kg di gamberi.

Quando i gamberi saranno ben rossi bagnarli con un bicchiere di vino bianco e un cucchiaio di brandy, salarli, peparli e bagnarli con un bicchiere di brodo.

Sgusciare i gamberi e rimettere i gusci a bollire con 150 cl di brodo, 2 cipolle, un ciuffo di prezzemolo e un mazzetto di odori: far sobbollire per 45 minuti.

Filtrare e unire a questo brodo la polpa dei gamberi tritata, 100 g di burro, una tazzina di panna, sale, pepe e servire.