

SALSE E SUGHI

Fondo di cottura ai gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g (o più) di scarti di crostacei
1 scalogno
1 bicchierino di brandy
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere gli scarti di crostacei in un tegame senza manici e cuocere in forno già caldo per dieci-venti minuti circa.

Quando appaiono ben secchi e tostati, tirare fuori la pentola, aggiungere un filo di olio e uno scalogno tagliato a lamelle sottili.

Mettere quindi il tegame sul fuoco e soffriggere brevemente il tutto, facendo insaporire bene.

A questo punto, bagnare con un bicchierino di brandy e fiammeggiare.

Non appena calata la fiamma, aggiungere un po' di acqua, un po' di sale, e cuocere per almeno mezz'ora, fino quando il brodino si sia ben ristretto.

Togliere dal fuoco e filtrare bene.