

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di zucca con gamberi al brandy

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Zucca
cipolla
farina 00
burro
gamberi
brandy
olio evo
sale
pepe
prezzemolo
brodo vegetale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire la zucca e tagliarla a dadini più o meno grandi, tagliare la cipolla julienne, pulire i gamberi togliendo il filo nero intestinale e tritare finemente il prezzemolo (asciugatelo

una volta tritato).

Scaldare poco olio in padella e far imbiondire la cipolla, unire la zucca e lasciarla appassire, aggiungere poi il sale e poco brodo vegetale, coprire e lasciar cuocere fino a quando la zucca risulterà morbida. Frullare il tutto e mettere da parte.

Preparare un roux sciogliendo il burro in padella e aggiungendo (in un sol colpo) la farina (burro e farina devono essere di egual peso) e far andare nel pentolino fino a quando la farina non sarà cotta e il composto avrà raggiunto un colore "biondo".

Unire il roux al frullato di zucca e riportare il tutto sul fuoco lasciando restringere, aggiustare di sapore con sale e pepe e lasciare da parte una volta pronta.

In un'altra padella in olio ben caldo saltare i gamberi 2 minuti per parte circa, dopo di che salare (non troppo) e sfumare con il brandy, a quel punto lasciarli insaporire altri 5 minuti nel brandy.

Preparare il piatto con un fondo di vellutata di zucca calda, posizionare qualche gambero e aggiungere la salsa dei gamberi stessi, spolverare con prezzemolo tritato e servire tiepida.