

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa con canederli di scampi e gamberi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Tre "canederli" di scampi e gamberi sono accompagnati dalla loro stessa zuppa a formare un primo piatto dal sapore forte e deciso, perfetto per gli amanti dei crostacei!

### INGREDIENTI

450 g di gamberoni  
150 g di scampi  
2 spicchi di aglio  
prezzemolo qb  
olio evo qb  
sale qb  
15 pomodorini datterini  
2 cucchiaini di concentrato pomodoro  
vino bianco per sfumare  
120 g di mollica di pane  
pangrattato se necessario.

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa togliete il carapace dai crostacei e tirate via l'intestino (obbligatorio levarlo perché oltre che sgradevole risulta amaro in bocca alterando il sapore dolce e

delicato di questi crostacei), una volta puliti sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente e metteteli da parte.

Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzetti. Preparate la zuppa mettendo a scaldare 2 cucchiaini d'olio in un tegame antiaderente, una volta caldo unite 2 spicchi d'aglio e un minuto dopo tutte le teste, lasciatele andare a fuoco medio per 7/8 minuti finché non vedete che cominciano a dorarsi; sfumatele con il vino bianco e lasciatelo evaporare bene. Quando il vino sarà evaporato aggiungete i pomodorini e due cucchiaini di concentrato di pomodoro, coprite completamente le teste con dell'acqua, aggiungete un pò di prezzemolo e lasciate cuocere finché il brodo non si sarà ridotto di poco più della metà. Prendete lo schiacciapattate e pressate le teste, conservate in una boule il liquido ottenuto che sarà molto "concentrato", unitelo al resto della zuppa filtratela con un passino, correggete di sale e mettetela da parte.

Prendete una piccola parte del brodo e lasciateci ammorbidire il pane.

Tagliate a pezzi i crostacei versateli in una boule ed aggiungeteci la mollica strizzata accuratamente, prezzemolo tritato e sale, amalgamate bene il composto che dovrà risultare morbido ma non troppo.

Cominciate a creare delle polpettine di medie dimensioni, se notate che l'impasto è troppo morbido aggiungete un pochino di pangrattato.

Fate attenzione a non indurite troppo il composto, non è necessario, in quanto al momento della cottura noterete che terranno perfettamente la forma.

Mettete a bollire la zuppa di crostacei, fate cuocere i canederli per due minuti soltanto, serviteli immediatamente e buon appetito!