

SALSE E SUGHI

Bisque di crostacei

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La bisque di crostacei: si tratta praticamente di una tecnica per estrarre il più possibile il sapore dai crostacei cioè dal carapace. E' una tecnica che viene usata molto nei ristoranti. E' facile da eseguire, quindi perchè non farla anche a casa???

INGREDIENTI

CARAPACI DI CROSTACEI 500 gr
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
BRODO DI PESCE sostituibile con acqua -
1 l
FARINA
COGNAC ½ bicchierini
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tutte le volte che utilizziamo dei crostacei possiamo preparare la bisque. L'importante è

tenere in disparte i carapaci e lavorarli nella maniera adeguata.

In questo caso la bisque è stata fatta con i carapaci di mazzancolle.

In un tegame con i bordi alti mettiamo dell'olio extravergine d'oliva e facciamo soffriggere un pochino il sedano la carota e la cipolla, poi aggiungiamo i carapaci dei nostri crostacei e continuiamo a fare soffriggere il tutto.



2 Sfumiamo con del cognac.

Una volta evaporato aggiungiamo del brodo di pesce (anche semplice acqua) per il doppio della quantità nel tegame.

Facciamo ridurre il liquido di circa 1/4 e mettiamo il tutto nel frullatore. Frulliamo fino ad ottenere una crema. Filtriamo con un colino a maglie fitte e rimettiamo tutto sul fuoco.

Aggiustiamo di sale e pepe.

Facciamo ridurre di un'altro quarto circa e aggiungiamo un po' di farina setacciata per far addensare la salsa, e la nostra bisque è pronta.



3 A questo punto la possiamo utilizzare subito unendola alle nostre preparazioni, o anche mettendola in freezer per essere utilizzata solo al bisogno.

Una tecnica molto valida consiste nel congelarla in contenitori del ghiaccio. Avremo una base sempre pronta e già porzionata.

Vogliamo fare uno spaghetti con i gamberi? Facile, facciamo il soffritto di (aglio e cipolla), aggiungiamo i gamberi che abbiamo congelato (quelli utilizzati per fare la bisque), aggiungiamo la nostra bisque (e pomodoro se vogliamo) ed il gioco è fatto