

SALSE E SUGHI

Bisque di gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di di gamberi
olio evo qb
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla piccola
acqua
ghiaccio in cubetti qb
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa pulire i gamberi, tenendo da parte le teste. Togliere nel frattempo le interiora dai gamberetti (il filo nero che si trova sul dorso).

In un tegame soffriggere nell'olio sedano, carota e cipolla tagliate a pezzi.

Unire le teste dei gamberi e rosolare finché non raggiungono un bel colore dorato. Con l'aiuto di un cucchiaio di legno, mescolare bene staccando dal fondo le parti che

formeranno la crosticina dorata, salare.

2

A questo punto aggiungere il ghiaccio che serve per fermare immediatamente la cottura, e l'acqua fino a ricoprire il tutto.

3

Continuare a cuocere a fuoco medio-basso per 40 minuti circa, finché il brodo non si sarà ridotto.

4

Una volta terminata la cottura filtrare il brodo e schiacciare energicamente i carapaci servendosi del cucchiaino di legno per far uscire tutto il liquido.