

SECONDI PIATTI

## Gamberi alla francese

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

GAMBERI code - 1 kg  
CAROTE 2  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO 1,5 bicchieri  
BRANDY ½ bicchieri  
PANNA 200 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate stufare in un po' di burro un trito grossolano di cipolla e carota; dopo qualche minuto cospargete di prezzemolo tritato, abbassate la fiamma e continuate

la cottura a pentola coperta.

In un altro tegame versate abbondante olio e fatevi rosolare i gamberi ben lavati e puliti.



**2** Quando sono rosati, unitevi le verdure stufate e mescolate delicatamente.



**3** Bagnate con il brandy e, quando sarà quasi del tutto evaporato, unitevi il vino bianco, che farete poi ridurre della metà.



- 4 Versate sui gamberi un litro di fumetto di crostacei freddo, salate, pepate, alzate la fiamma e fate cuocere per 10 minuti circa.



**5** Poi scolate i gamberi con una schiumarola e disponeteli su un piatto da portata che terrete al caldo.

Intanto lasciate la pentola con il brodo di cottura su fuoco vivace, facendolo ridurre, quindi passatelo al frullatore o al setaccio, rimettetelo sul fuoco e incorporatevi qualche cucchiaino di panna.



**6** Infine condite i gamberi con la salsa e servite subito.