

CANNAMELA

Crema di gamberi



Ingredienti

- 600g gamberi puliti
- 12 gamberoni puliti
- 2l brodo di pesce
- 2 pomodori a cubetti
- 1 scalogno (20g)
- 2 cucchiari concentrato di pomodoro
- 2 bicchierini brandy
- 2 noci di burro
- 2 cucchiari farina
- 10g olio extravergine di oliva
- qb Pepe Bianco Tappomacina CANNAMELA
- qb sale
- Ingredienti per decorare:
- qb erba cipollina

 Porzioni 4 persone	 Portata Salsa
 Tempo 25 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In casseruola	 Kcal per persona 218.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tostate la farina in una padella senza grassi fino a farla colorire.
- 2 In una casseruola scaldate il burro, poi unite lo scalogno tritato finissimo, i pomodori a cubetti ed il concentrato di pomodoro.
- 3 Bagnate con il brandy e sfumate.

- 4 Unite i gamberi, il brodo di pesce caldo e la farina tostata. Dopo una ventina di minuti di cottura frullate tutto, passate nel colino e rimette sul fuoco completando con tre giri di pepe bianco Tappomacina CANNAMELA. Cuocete ancora per 5 minuti.
- 5 A parte rosolate per 3 minuti in poco olio i gamberoni, poi salateli.
- 6 Porzionate la crema di gamberi nei piatti e completate con i gamberoni, un giro di pepe bianco Tappomacina CANNAMELA e alcuni steli di erba cipollina.