# CREMA DI GAMBERETTI GRACE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- tre cucchiai di farina,
- un bicchierino di cognac,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- mezzo litro di brodo,
- 300 g di gamberetti sgusciati (anche surgelati),
- sale,
- pepe,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta),
- due cucchiai di panna,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Fate fondere il burro in una casseruola ed incorporatevi pian piano, mescolando in continuazione, la farina; poi, sempre rimescolando, diluite con il cognac e con il vino: dovrete ottenere una crema liscia e omogenea.
Unite il brodo, portate a bollore e aggiungete i gamberetti.
Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.
Fate tostare il pane.
Trascorso il tempo indicato, passate la zuppa di gamberetti al setaccio, raccogliendola in una casseruola.
Rimettete sul fuoco, unendo la panna e il prezzemolo tritato.
Quando si riprodurrà il bollore, spegnete e servite immediatamente, con i crostini di pane.