GAMBERETTI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 850 g di gamberetti,
- un bicchiere di panna,
- 80 g di burro,
- una manciata di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- una dozzina di crostini di pane.

Sgusciate i gamberetti e conservate solo le code; lavatele, asciugatele accuratamente, mettetele in un tegame ed irroratele di panna; unite il burro e fate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.
Lavate e tritate finemente il prezzemolo ed unitelo ai gamberetti con una presa di sale ed un pizzico di pepe; rimestate e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.
Nel frattempo fate tostare i crostini di pane.
Appena la salsa sarà ispessita, versate il tutto sul piatto da portata e guarnite con i crostini di pane caldissimi.
Portate in tavola.
Se volete, potete acquistare i gamberetti già sgusciati; in questo caso ve ne basteranno circa 500 g.