SCAMPI ALLA QUEEN MARY

Ingredienti per 4 persone:

- venti code di scampi piuttosto grosse,
- due bicchieri di vino bianco,
- un dado,
- due foglie di alloro,
- due spicchi d'aglio,
- pepe,
- 140 g di burro,
- due cucchiai di farina,
- sale,
- 50 g di parmigiano,
- un cucchiaio di porto,
- dieci fettine di prosciutto cotto,
- un uovo,
- 100 g di pangrattato.

Lavate gli scampi, adagiateli in una grande casseruola e bagnateli con un bicchiere di vino e uno di acqua; aggiungete il dado, l'alloro, l'aglio e un pizzico di pepe e portate ad ebollizione; quindi abbassate il fuoco e lasciate bollire lentamente per 7 minuti.
Togliete i crostacei dalla casseruola e fate restringere il court-bouillon per 20 minuti, fino a che si sarà ridotto a due bicchieri scarsi.
Sgusciate gli scampi ed estraete delicatamente le code, senza romperle.
Filtrate il court-bouillon.
Fate fondere 50 g di burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno, per evitare che si formino dei grumi; diluite col court-bouillon filtrato, salate, pepate e lasciate addensare la salsa per 10 minuti, rimestando in continuazione; incorporate il parmigiano reggiano e il porto mescolando delicatamente e lasciate riposare il composto.
Dividete le fette di prosciutto a metà, avvolgete uno scampo in ogni mezza fetta e fissate con uno stecchino; passate l'involtino prima nella salsa, ricoprendolo interamente, poi nell'uovo frullato e nel pangrattato.
Fate scaldare il restante burro in un tegame e friggetevi gli involtini facendoli ben dorare da ogni lato; passateli su un foglio di carta assorbente per privarli dell'unto di frittura.
Disponeteli sul piatto da portata, privateli degli stecchini e serviteli caldissimi.