ZUPPA DI LIME CON GAMBERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberoni lessati,
- 35 cl di acqua,
- 35 cl di brodo di pollo,
- 1 rametto di citronella,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di scorza di lime grattugiata.
- 2 lime affettati,
- 3 cucchiai di succo di lime,
- 30 gocce di tabasco,
- 1 cucchiaio di foglioline fresche di coriandolo.

Sgusciate i gamberoni, lasciando attaccata la pinna caudale.
Ponete in una casseruola il brodo, l'acqua, il rametto di citronella, il sale necessario e una macinata di pepe, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato per 10 minuti.
A questo punto unite la scorza grattugiata, le fettine e il succo di lime e il tabasco e proseguite la cottura ancora per 5-6 minuti.
Trascorso questo tempo mettete nel recipiente anche i gamberoni, fate scaldare la zuppa per alcuni minuti poi distribuitela in quattro piatti fondi.
Guarnite con il coriandolo tritato e servite subito.