RAGU' DI GAMBERI D'ACQUA DOLCE AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- due pomodori maturi di media grandezza,
- due carote,
- una cipolla,
- due scalogni,
- 100 g di burro,
- trentadue gamberi d'acqua dolce,
- un bicchiere scarso di cognac,
- due bicchieri di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- un rametto di timo,
- una foglia di alloro,
- un cucchiaio di cerfoglio tritato,
- mezzo cucchiaino di dragoncello tritato.

Immergete i pomodori nell'acqua bollente; raffreddateli sotto l'acqua corrente, pelateli e, dopo averli privati dei semi (per fare più agevolmente questa operazione, vi consigliamo di tagliarli a metà e di spremerli delicatamente), schiacciateli con la forchetta.
Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a dadini di circa 0,5 cm di lato.
Pelate la cipolla e gli scalogni e tritateli finemente.
Fate sciogliere 25 g di burro in una grande padella e ponetevi a soffriggere i dadini di carota e il trito di cipolla e scalogno.
Dopo 1 minuto coprite la padella.
Lasciate quindi appassire il soffritto a fuoco bassissimo per 10 minuti.
Intanto lavate i gamberi nell'acqua fredda e privateli della pinna centrale della coda, che prenderete tra due dita e farete girare fino a staccarla: verrà via insieme ad un piccolo budello nero, che va assolutamente asportato, altrimenti i gamberi risultano amari.
Trascorsi i 10 minuti indicati, aggiungete al soffritto altri 25 g di burro e i gamberi.
Fate rosolare, mescolando di continuo, finché i gamberi saranno diventati rossi (occorreranno pochi minuti); quindi aggiungete il cognac, il vino, i pomodori, il sale, il pepe, il timo e l'alloro.
Mescolate, coprite il recipiente e fate cuocere a calore tenue per altri 10 minuti.
Trascorso questo tempo, togliete i gamberi dalla padella, con una schiumarola, e metteteli in caldo, in un piatto.
Alzate la fiamma e fate evaporare la salsa della metà, poi toglietela dal fuoco e, sbattendo con la frusta, incorporatevi prima il burro rimasto e poi le erbe tritate.
Versate la salsa sui gamberi e servite subito.