

GAMBERONI ALLA BORDOLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 gamberoni freschi
- 2 scalogni
- 1 carota
- 4 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 1 rametto di timo
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di paprica
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Mondate e riducete a piccoli dadini la carota e gli scalogni poi fateli appassire nel burro con un rametto di timo tritato. Intanto fate saltare in un'altra padella i gamberoni non sgusciati con 2 cucchiaini di olio poi inaffiateli con il Cognac e fiammegiate.

Unite le verdure appassite, la polpa di pomodoro ed il prezzemolo tritato.

Bagnate con il vino, salate leggermente, aggiungete la paprica e cuocete a tegame coperto per 10 minuti.

Accompagnate la preparazione con del riso pilaf.