

CREMA DI GAMBERETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti sgusciati,
- 150 g di misto per soffritto,
- 1 porro sottile,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 500 g di patate,
- 1/2 bicchiere di vino,
- sale,
- pepe.

Unire il soffritto e il porro a rondelle ad olio e burro caldi, cuocere a fuoco dolce per 10', versare il brodo, unire le patate a pezzi e cuocere per 30'.

Unire i gamberetti e il vino e dopo un po' frullare il tutto, rimetterlo in pentola, salare, riportare a bollore e servire con pepe macinato di fresco.