

CREMA DI GAMBERETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti freschi,
- 60 g di burro,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 peperoncino,
- 1 foglia di alloro,
- poco timo,
- 1 bicchierino di rum,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 40 g di farina di riso,
- 100 g di panna,
- 50 cl di brodo,
- sale,
- pepe.

Tritare peperoncino, cipolla e carota e metterli in un tegame con il burro, 1 foglia di alloro e poco timo e rosolare.

Unire i gamberetti sgusciati, sale, pepe.

Dopo 5 minuti bagnare con 1 bicchierino di rum e farlo evaporare.

Versare 1/2 bicchiere di vino e cuocere.

Diluire la farina nel brodo, unirla ai gamberetti con la panna rigirando per non formare grumi e portare a cottura mescolando spesso.