

CREMA DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pugno di farina,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 150 cl di brodo di carne,
- crostini di pane,
- paprica,
- sale.

Lavare i gamberi, lessarli nell'acqua bollente per 10 minuti, farli raffreddare, levarli dal guscio e passarne metà al setaccio. Far rosolare nel burro la farina, versare la panna, cuocere per 5-10 minuti, aggiungere la purea di gamberi, un pizzico di paprica, il sale, il brodo e portare ad ebollizione.

Unire i gamberi a pezzetti, far bollire e servire con i crostini di pane.