

CREMA DI GAMBERI E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gamberi,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 500 g di pomodori maturi,
- 45 g di burro,
- 40 g di formaggio tipo fontina,
- 2 cucchiaini di curry in polvere,
- sale.

Lessate per 3 minuti i gamberi non sgusciati nel brodo bollente.

Scolateli, sgusciateli e mettetene da parte dieci interi e gli altri tritateli finemente.

Filtrate con cura il brodo.

In una pentola fate sciogliere il burro, incorporatevi la farina e quando ha preso colore diluitela con il brodo caldo.

Portate a bollore, riducete la fiamma e cuocete per 10 minuti mescolando.

Unitevi i gamberi tritati.

Spellate i pomodori, eliminate i semi, frullateli, insaporiteli con il curry e aggiungeteli alla crema.

Portate a bollore per alcuni minuti.

Regolate il sale.

Versate nella zuppiera, guarnite con i gamberi interi e servite.