



Vellutata di gamberoni con porro croccante

Primi



Gamberi argentini
AL NATURALE

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

50 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 400gr gamberoni Arbi
- 1 litro d'acqua
- 2 pomodori
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100gr di panna fresca
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 1 porro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- pepe nero in chicchi
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- crostini di pane

Preparazione



- ✓ Lessa i gamberoni in un poco di acqua, poi elimina il carapace e le teste, che utilizzerai per la preparazione del fumetto.
- ✓ Metti a bollire 1 litro di acqua con 2 chicchi di pepe nero, un mazzetto di prezzemolo, aggiungi sale, le teste e il carapace.
- ✓ Fai ritirare il fumetto fino a metà del suo volume, quindi filtra il tutto.
- ✓ In una padella rosola il burro con la cipolla tritata, i pomodori tagliati a cubetti e il concentrato di pomodoro.



- ✓ Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare.
- ✓ Aggiungi la polpa dei gamberoni tagliata a pezzetti (avendo cura di lasciare qualche gamberone intero per la guarnizione finale del piatto), e fai andare per circa 2 minuti.
- ✓ Aggiungi l'amido di mais sciolto a freddo in una ciotola con qualche cucchiaio del fumetto, e unisci il restante al resto degli ingredienti.
- ✓ Lascia ritirare, quindi versa la panna e fai andare a fuoco vivo per circa 2 minuti. Sale e pepe quanto basta.



- ✓ Nel frattempo taglia a striscioline molto fini il porro, asciugalo bene con la carta da cucina e friggilo in olio extravergine d'oliva ben caldo.
- ✓ Una volta pronto, sgocciola bene e adagia il porro fritto su carta assorbente.
- ✓ In aggiunta al porro, abbrustolisci in una padella antiaderente con un poco burro i crostini di pane tagliati a quadretti.
- ✓ Servi la vellutata di gamberoni in ciotoline, oppure in piatti fondi, utilizzando i gamberi interi che hai messo da parte e guarnendo con i crostini di pane tostati e i porri fritti ancora caldi.



Buon appetito!