

48-Vellutata agli scampi (o gamberoni)

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone , 6 porri, 1 patata, 1 carota, 400g di scampi, 60g di burro, mezzo bicchiere di vino bianco, 2 cucchiari di salsa di pomodoro, sale, panna

Sciacquate gli scampi e liberateli del carapace e del filo intestinale.

Fondete in una casseruola 30g di burro, unitevi i gusci tritati e le verdure (carota, sedano e cipolla).

Lasciate appassire quindi salate, bagnate con il vino e fatelo evaporare.

Coprite con 3/4 di acqua, unite la salsa di pomodoro e fate bollire a recipiente scoperto per 30' poi filtrate, riportate a bollore, sbollentatevi 1' le code di scampi, sgocciolatele e spegnete.

Mondate i porri, affettateli e metteteli ad appassire nel restante burro insieme con la patata a dadini. Salate, bagnate con il brodo degli scampi e fate cuocere per 20' , quindi riducete il tutto in purea.

Rimettete la crema ottenuta sul fuoco, legatela con 1/2 bicchiere di panna liquida, lasciate cuocere ancora 2' , distribuite la vellutata nei piatti e decoratela con le code di scampi