

### 69-Gamberetti alla Bergerac

Autore: Cucina francese

Ingredienti per 6 persone: 4 dozzine di gamberetti, 1 bottiglia di vino bianco secco, 3 pomodori, 3 cucchiaini di Armagnac o Cognac, 4 cucchiaini di olio di oliva, 3 carote, 2 cipolle, 3 scalogni, 1 spicchio di aglio, 1 mazzetto guarnito (timo, alloro, prezzemolo), 1 grosso mazzetto di prezzemolo, sale, pepe

Pelare e tagliare a dadini le carote, affettare aglio, scalogni e cipolle.

Fare rinvenire il tutto, salato e pepato, in un cucchiaino di olio per 15 minuti. Tenere da parte. Intanto, lavare e pulire i gamberetti (il budello nero).

In una padella, scaldare il resto dell'olio e gettarvi i gamberetti. Far saltare a fuoco vivo. Quando hanno preso un bel colore rosso, versare il Cognac o l'Armagnac e fiammeggiare.

Quando le fiamme si abbasseranno, spegnere e aggiungere il vino bianco, il trito di carote, aglio, cipolle, e scalogni, i pomodori pelati, privati dei semi e schiacciati, il mazzetto guarnito e il mazzetto di prezzemolo. Salare e pepare. Coprire. Lasciare cuocere per 15 minuti a fuoco medio.

Togliere i gamberetti con un mestolo forato. Tenerli al caldo in un piatto di portata. Far ridurre la salsa di cottura, togliere i due mazzetti e versare sui gamberetti