



Fumetto di gamberi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

80K

NOTE

INGREDIENTI

300 g di scarti di Gamberi

2 Pomodorini

2 cucchiaini di Vino bianco secco

1/2 Cipolla piccola

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Prezzemolo fresco

200 ml di Acqua

Preparazione

- In un tegame fate rosolare nell'olio la cipolla e i pomodorini affettati finemente, per un paio di minuti a fuoco vivace; poi aggiungete del prezzemolo spezzettato.
- Unite quindi tutti gli scarti dei gamberi e i liquidi eventualmente ricavati, fateli rosolare per un paio di minuti, girandoli spesso e schiacciandoli con un mestolo per far uscire bene i succhi.
- Sfumate con il vino e poi versate l'acqua calda, in modo da coprire tutto.
- Mettete il coperchio e fate bollire piano per un'ora circa, finché il brodo sarà denso e ben colorito, ma sempre abbastanza acquoso.

- Quando è pronto, filtratelo con un setaccio a maglie molto fini, schiacciando sempre bene i gusci per estrarne i succhi.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete conservare il fumetto ottenuto in frigo per 1 giorno e mantenerlo in freezer fino a 3 mesi, surgelandolo in piccole porzioni, così da utilizzarlo anche in più volte.