

Le ricette di Max

Vellutata di Gamberi

Preparazione 10 minuti

Ingredienti x 4 persone: la preparazione che trovate alla ricetta Ajo, oio e gamberi. Passata di pomodoro, acqua, sale, peperoncino, aglio disidratato e Philadelphia originale (se si hanno delle code di gambero pulite aggiungerle)

- 1) Scongellare o prendere la preparazione fatta coi gamberi, metterla in una caaseruola piccola sul fuoco.
- 2) Aggiungere acqua o fumetto di pesce e salsa di pomodoro e cuocere.
- 3) Abbassare la fiamma, aggiungere il Philadelphia, aggiustare di sale, peperoncino, l'aglio e cucinare per altri cinque minuti

Servire caldo con Crostini e un vino bianco o rosato, dal carattere sapido.

All'occhio si deve presentare composta, morbida, di un colore salmone. Al gusto, il profumo di mare e la dolcezza della salsa, esaltano il pizzicore del peperoncino (che non deve diventare piccante) e la sapidità del vino che lo accompagna.

