



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Gamberetti e morette in tartelletta

INGREDIENTI:

500 g di gamberetti rosa freschi (con testa).

300 g di morette (*Tricholoma terreum*) e simili, in particolare lo *squarrulosum*.

1 bicchiere di traminer aromatico.

Mezza cipolla.

1 piccola costa di sedano.

2 scalogni.

2 cucchiaini di panna fresca.

1 ciuffo di cerfoglio.

Olio extravergine d'oliva ligure di Ponente.

Pepe nero macinato al momento.

Sale.

PREPARAZIONE

Staccate le teste dai gamberi e mettetele in un pentolino con il vino, la cipolla, il sedano, qualche granellino di pepe. Coprite d'acqua e cuocete piano e scoperto per mezz'ora circa, poi filtrate il liquido premendo leggermente le teste dei gamberi. Riducetelo fino ad ottenere mezzo bicchiere di fumetto denso. Trifolate (ricetta in Preparazioni di base) i funghi interi o, se troppo grossi, smezzati con olio e senza aglio. Tritate lo scalogno e fatelo ammorbidire pian piano in tegame con l'olio, poi unite le code dei gamberi sguosciate e fatele saltare rapidamente. Salatele. Aggiungete infine i funghi trifolati, il fumetto, la panna e portate a cottura i gamberi (bastano un paio di minuti). Pepate e guarnite con il cerfoglio tritato.