

SECONDI PIATTI

Curry di gamberi e cocco

LUOGO: [Asia / Myanmar](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Quando arriva l'estate in particolar modo ma a noi piace sempre, la voglia di sapori esotici la fa da padrone ed è per questo che vogliamo darvi qui proprio una bella idea per fare una ricetta sfiziosa. Il curry di gamberi e cocco è davvero favoloso. Provate questa ricetta davvero interessante e dal risultato notevole! Se amate questa spezia vi lasciamo anche un'altra idea: provate questo [risotto](#) delizioso!

INGREDIENTI

GAMBERI crudi - 750 gr
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tavola
CARDAMOMO macinato - ½ cucchiaini da tè
ZENZERO fresco e tritato finemente - 1 cucchiaio da tè
LATTE DI COCCO 250 ml
CIPOLLE tritate grossolanamente - 155 gr
POMODORI tagliati a dadini - 2
SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 4
PEPERONCINI PICCANTI rossi, senza semi e tritati finemente - 1 cucchiaio da tè
PAPRICA ½ cucchiaini da tè
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico
OLIO DI ARACHIDI o di girasole - 3 cucchiaini da tavola
CORIANDOLO fresco - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Togliete il guscio e il filamento scuro dei gamberi avendo cura di lasciare le code intatte. Spolverateli con la curcuma.



- 2 Tritate finemente nel mixer le cipolle, l'aglio, la paprica, il peperoncino, i chiodi di garofano, il cardamomo e lo zenzero.



- 3 Scaldate l'olio in un tegame e unite la pasta speziata.



- 4 Fate attenzione a non scottarvi con gli schizzi, mescolate e cuocetela a fiamma bassa per 10 minuti, aggiungendo poca acqua se la pasta comincia ad attaccare. E' cotta quando diventa dorata e l'olio si dispone ai margini.

Unite i gamberi, i pomodori e il latte di cocco.





- 5 Fate sobbollire per 5 minuti, fino a cottura dei gamberi. Unite il coriandolo, aggiustate di sale e servite con del riso.