

SECONDI PIATTI

## Curry di gamberi

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



In Madagascar un alimento è sempre presente sulla tavola: il riso. L'onnipresente riso è talvolta accompagnato da proteine sapientemente speziate e cotte come in questo curry di gamberi. Il latte di cocco rende la preparazione cremosa mentre il mix di spezie del curry rendono il tutto aromatico ed estremamente piccante.

### INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr  
CIPOLLE 2  
MELE 1  
CURRY 2 cucchiaini da tavola  
LATTE DI COCCO 300 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

1 Affettate finemente le cipolle e fatele stufare con un cucchiaino di olio.



2 Sbucciate e tagliate le mele a cubetti ed unitele alle cipolle; fate cuocere il tutto per qualche minuto a fiamma vivace.

Aggiungete i gamberi e fateli saltare a fuoco vivace per qualche minuto.





3 Unite a questo punto il curry in polvere.



4 Abbassate la fiamma e aggiungete il latte di cocco, lasciate insaporire sul fuoco per 1-2 minuti; salate adeguatamente.



5 Lasciate riposare per qualche minuto e servite con del riso basmati bianco.

