

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*



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

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.

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.

