

SECONDI PIATTI

# Curry malgascio di gamberi e pollo

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se siete stati in Madagascar saprete che lì ci sono dei piatti eccellenti, come ad esempio il **curry malgascio di gamberi e pollo**. Un mix intenso di sapori, colori e profumi che di certo piacerà a chi ama i piatti esotici. Questa ricetta è davvero ottima, e non deluderà quelli che come noi amano ritrovare nei piatti sapori esotici e particolari. Farla poi non è per nulla difficile e anzi seguendo i nostri consigli potrete portare in tavola un piatto gustoso e insolito.

Se amate le spezie perché non provate a fare anche il [risotto](#) al curry??

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr  
GAMBERI sgusciati - 1 kg  
CURRY 1 cucchiaio da tavola  
LATTE DI COCCO 400 ml  
CIPOLLE 2  
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tè  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
ZENZERO MACINATO 25 gr  
TIMO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
POMODORI 4  
SUCCO DI LIMONE 20 gr  
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaio da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **curry malgascio di gamberi e pollo**, scaldate l'olio in una grossa casseruola, aggiungete il pollo e soffriggetelo fino a doratura completa.



- 2 Aggiungete le cipolle, l'aglio e lo zenzero e saltate il tutto fino a che questi ingredienti non si siano ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto.



- 3 Nel frattempo, mettete la curcuma e la polvere di curry in una piccola ciotola e aggiungetevi giusto l'acqua sufficiente per creare una pasta. Aggiungete la pasta di curry al pollo e cuocete per 2-3 minuti mescolando per bene tutti gli

ingredienti.



4 Aggiungete il sale, il timo, il prezzemolo e i pomodori.



5 Mescolate nuovamente, coprite la casseruola e continuate la cottura per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete, ora, il latte di cocco e i gamberi e cuocete per circa 5 minuti o finchè i gamberi siano rosa e cotti.



**6** Incorporate il prezzemolo tritato e il succo di lime e miscelate bene.



**7** Servite il piatto immediatamente.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare un curry piccante??**

Certo se ti piace di più va benissimo!

**Con cosa potrei accompagnare questo piatto?**

È perfetto anche solo del riso in bianco.