

SECONDI PIATTI

Curry verde di gamberi

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se amate le ricette particolari, magari che arrivano da lontano, ricche di gusto e di profumo, provate questa: curry verde di gamberi, un proposta interessante che piacerà di certo a chi ama le spezie e gli aromi non propriamente nostrani. Fare questo piatto è molto semplice e seguendo i nostri consigli riuscirete in poco tempo a stupire i vostri ospiti. Il curry, il latte di cocco, i gamberi pur avendo tre sapori molto diversi si mescolano e danno vita a un piatto decisamente particolare e saporito. Se amate questo genere di proposte, provatelo anche con i [calamari](#), ottimo anche questo piatto!

INGREDIENTI

GAMBERI crudi - 500 gr
LATTE DI COCCO 375 ml
PASTA DI CURRY VERDE o 3 cucchiaini - 1 cucchiaino da tavola
FOGLIE DI LIME KAFFIR 6
SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola
FAGIOLINI SERPENTI (facoltativi) - 100 gr
SUCCO DI LIME 2 cucchiaini da tavola
SCORZA DI LIMONE grattata - 2 cucchiaini da tè
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè
ACQUA 250 ml
CORIANDOLO fresco - 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 Private i gamberi del guscio e del filamento nero senza staccare le code. Metteteli da parte.

Scaldate il latte di cocco e l'acqua in un wok a calore medio per 5 minuti.



- 2 Portate a ebollizione e fate sobbollire per 10 minuti. Unite i gamberi e fateli sobbollire per 5-6 minuti.



- 3 Aggiungete quindi la salsa di pesce, il succo e la scorza di lime e lo zucchero.





4 Guarnite con le foglioline di coriandolo.