

SECONDI PIATTI

Gamberetti al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di gamberetti
150 g di pomodori pelati
1 cipolla
1/2 cocco
latte
prezzemolo
sale
pepe
alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema frullando il cocco con del latte fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
Soffriggere i gamberetti dopo averli tolti dal guscio, in abbondante cipolla e prezzemolo.
Salare e pepare quanto basta.
Aggiungere i pomodori e l'alloro e lasciar insaporire per 10 minuti.

Aggiungere la crema di cocco e lasciare restringere il tutto fino ad ottenere una crema abbastanza densa.

Togliere l'alloro e servire in tavola.