

SECONDI PIATTI

Gamberetti alla crema

LUOGO: Asia / Bangladesh

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di gamberetti bolliti e sminuzzati
- 1 tazza di paneer (formaggio tenero) a pezzetti
- 2 cucchiaini di succo di lime
- 1 cucchiaino di mostarda
- ¼ cucchiaino salsa Worchester
- 2 cucchiaini di peperoni verdi spezzettati
- 1 pugno di foglie di coriandolo tritato
- pepe a piacere
- peperoncino in polvere a piacere
- 1 piccola cipolla spezzettata
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare i gamberetti con la salsa di formaggio. Aggiungere il pepe, la mostarda, il sale, il peperoncino o la salsa Tabasco.

Incorporare delicatamente le patate schiacciate. Ungere una teglia con burro e versarci tutto il preparato. Guarnire.

Far cuocere in forno (200°C) per 5/7 minuti. Spargere il coriandolo e servire caldo con focaccine tostate.