

SECONDI PIATTI

Gamberetti con formaggio al forno

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



1/4 DI GAMBERETTI FRESCHI E BOLLITI,
2 PATATE BOLLITE DI MEDIA
GRANDEZZA SBUCCIATE E SCHIACCIATE,
50GR DI FORMAGGIO GRATTUGIATO, 3/4
CUCCHIAINO DI PEPE IN POLVERE, 3/4
DI MOSTARDA, 1 CUCCHIAIO DI BURRO
ARTIGIANALE, 1 CUCCHIAIO DI SALSA
DI PEPERONCINO O SALSA TABASCO, 1
CUCCHIAINO DI SALSA DI SOIA, 1
TAZZA DI SALSA DI FORMAGGIO, 1/2
CUCCHIAINO DI SALE PER LA
DECORAZIONE

1 pomodoro affettato

1 cipolla affettata

1 mazzetto di coriandolo verde tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il formaggio tenero (paneer) con il succo di lime, mostarda e spezie. Aggiungere un po' di acqua, se necessario, mentre si mescola. Mantenere cremoso l'impasto e incorporare i gamberetti, i peperoncini, le cipolle e il coriandolo solo prima di servire.