

SECONDI PIATTI

## Gamberi al curry

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

GAMBERI già sgusciati - 500 gr  
CURRY 2 cucchiaini da tè  
ARANCE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiaini da tavola  
SCALOGNO ½  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire i gamberi: lavarli sotto acqua corrente. Staccare la testa, le zampette e metà del carapace con le mani (io l'ho rimosso tutto). Rimuovere il filo nero e l'intestino, che si trovano sul dorso del gambero, fare un'incisione con un coltellino e prelevare il tutto con uno stecchino. Lavare delicatamente. Mettere a sgocciolare in uno scolapasta. Spremere le arance per ricavarne il succo. Sciogliere il curry in una ciotolina con 5

cucchiaini di acqua tiepida e aggiungere il succo delle arance. Mescolare bene.

In un tegame fare scaldare l'olio, far rosolare lo scalogno tagliato finemente. Unire i gamberi e fare saltare per 3 minuti a fuoco vivo.

Bagnare con il succo al curry, aggiustare di sale e pepe. Continuare la cottura per altri 5 minuti.

Servire caldo aggiungendo sui gamberi il condimento di cottura e del prezzemolo tritato.