

SECONDI PIATTI

Gamberi allo zenzero

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

- 800 g di gamberi sguosciati
- 60 g di burro
- 2 cipolle grosse tritate
- 2 spicchi d'aglio tritate
- 2 pezzetti di zenzero tritati finemente
- 2 grossi cetrioli
- 9 foglie piccole di spinaci
- 1 cucchiaino di finocchio in polvere
- 1 cucchiaino di aneto tritato
- 275 g di panna acida
- 2 cucchiaini di brodi di pollo (fresco o in dado)
- pepe a piacere
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliate i cetrioli in strisce da 2,5 cm. Fate sciogliere il burro, aggiungete le

cipolle, l'aglio e lo zenzero. Cuocete per 7/10 minuti fino a che si siano dorati.

Aggiungete i gamberi e soffriggete per 3/4 minuti, quindi aggiungete le strisce di cetriolo e cuocete per altri 4/5 minuti.

Aggiungete le foglie di spinaci, il finocchio e l'aneto finemente tritato.

Soffriggete per 2 minuti, quindi versateci la crema acida e il brodo di pollo. Portate a bollitura piano piano e fate sobbollire per 20/25 minuti, mescolando frequentemente fino a quando la salsa si sia addensata.

Servite guarnito con fette di limone.