

SECONDI PIATTI

## Gamberi e cagliata al curry

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



### INGREDIENTI

- 1 kg di gamberetti puliti
- 6-10 peperoncini rossi
- 3-4 peperoni verdi
- 4 cipolle piccole
- ½ noce di cocco
- 3 tazze di cagliata
- qualche foglia di curry
- ¼ cucchiaino di polvere di curcuma
- 1 cucchiaino di polvere di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di cumino tostati e polverizzati
- sale a piacere

### PREPARAZIONE

- 1 Macinare i peperoncini e miscelare con i gamberetti, le spezie ed il sale. Macinare insieme i peperoni verdi, le cipolle e la noce di cocco. Miscelare con la cagliata e

sbattere bene. Aggiungere dell'acqua ai gamberetti e cuocere fino a che è pronto.

Scaldare il preparato con la cagliata e miscelare con i gamberetti. Servire caldo con il riso.