

SECONDI PIATTI

Gamberoni al latte di cocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

GAMBERONI
LATTE DI COCCO
SCAGLIE DI COCCO
CONCENTRATO DI POMODORO
CURRY
ERBA CIPOLLINA
PAPAYA
PEPE NERO MACINATO
SALE FINO
RISO THAI O BASMATI cotto al vapore -

PREPARAZIONE



2 Sgusciare i gamberoni togliendo il filo nero.

In una padella mettere: latte di cocco, scaglie di cocco, concentrato di pomodoro, sale fino, curry, pepe nero e una spolverata di erba cipollina.

Quando il sughetto è a metà della densità che si vuole raggiungere aggiungere i gamberoni.



3 Far ritirare il sughetto fino a densità desiderata.



4 Durante la cottura del punto 5 tagliare la papaya togliendo i semi interni.



- 5 Impiattare mettendo al centro i gamberoni, poi intorno il riso e successivamente fare una corona di fette di papaya.

