

SECONDI PIATTI

Hamburger di gamberi al curry

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g di gamberi
90 g di pane
sale qb
1 cucchiaino di curry
olio evo qb
la scorza grattugiata di mezzo lime
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Abbinamento conosciuto ovunque e da tutti, gamberi e curry un classico di sicuro successo!

Questo secondo piatto dal gusto delicato e gradevole rimane fresco e leggero ed è veramente veloce da preparare, sono sicura che grazie all'utilizzo del pane anche i vostri bimbi (come la mia) gradiranno molto questo piatto.

Per prima cosa separate le teste dei gamberi dal corpo e tirate via l'intestino (obbligatorio levarlo perché oltre che sgradevole risulta amaro in bocca alterando il sapore dolce e

delicato di questi crostacei), una volta puliti sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente e metteteli da parte.

Mettete ad ammorbidire il pane nell'acqua e tagliate a pezzi i gamberi versandoli in una boule insieme alla mollica strizzata accuratamente, prezzemolo tritato, sale ed un cucchiaino di curry, amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Adagiate 50g di composto di gamberi su un foglio di carta da forno, con l'aiuto di un coppapasta (usate la forma che preferite), formate, pressando leggermente, degli "hamburger".

Prendete una padella dal fondo antiaderente, versateci due cucchiai di olio portatelo a temperatura e cuocete gli "hamburger" due minuti per lato.

Servite caldi...buon appetito!