

SECONDI PIATTI

# Gamberi saltati con cipollotto

LUOGO: *Asia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *1 ORA DI MACINATURA*



Avete voglia di un bel piatto asiatico? Di quelli saporiti e da mangiare con una bella porzione di riso bianco? Bene, i gamberi saltati con cipollotto fanno al caso vostro!

A rendere questo piatto ancora più gustoso è l'aggiunta del latte di cocco, il quale, al termine della cottura, avrà formato un bel sughetto sul fondo del wok; sarà proprio questo sughetto ad andare ad insaporire il riso bianco necessario per completare questo piatto.

Io ho già l'acquolina in bocca, e voi?

## INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr  
CIPOLLOTTI 4  
LATTE DI COCCO 250 ml  
PEPERONCINO IN POLVERE  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE fresco  
- 1  
CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tè  
LIMONE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO DI SEMI 4 cucchiaini da tavola  
SALE

## PER SERVIRE

RISO bianco, lessato - 400 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi togliendo la testa ma lasciando la codina e trasferiteli in una pirofila.



- 2 Insaporiteli con del curry, del peperoncino in polvere e dell'aglio in polvere. Mescolate bene con le mani affinché i gamberi risultino ben coperti dal mix di spezie.





- 3** Coprite la pirofila con un foglio di pellicola e mettete il tutto da parte a marinare per circa un'ora.



- 4** Pulite i cipollotti ed affettateli per il lungo.



- 5** Scaldate un giro d'olio di semi in un wok e unite i cipollotti che dovranno soffriggere a fuoco vivace.



- 6** Riprendete i gamberi ed uniteli al wok quando i cipollotti inizieranno appena a colorirsi. Fate saltare questi ingredienti nel wok con movimenti decisi del polso.



**7** Salate adeguatamente ed aggiungete il latte di cocco. Fate restringere il sugo.



**8** Servite i gamberi con il sughetto di cottura e accompagnateli con una bella porzione di riso bianco.

