

SECONDI PIATTI

Gamberi saltati con cipollotto

di: *Cookaround*

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 cucchiaio da tè

LIMONE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO DI SEMI 4 cucchiai 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.

