

SECONDI PIATTI

# Curry di gamberi al cocco con riso venere

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

gamberi  
riso venere  
1/2 cipolla  
1 scalogno  
1 cucchiaino di curry giallo in pasta  
latte di cocco

## PREPARAZIONE

**1** Lessate il riso al dente, togliendolo ad un paio di minuti dalla cottura completa.

Mettete il riso in uno stampino imburrato e metterlo da parte.

Per il curry:

in una casseruola mettere ad appassire mezza cipolla e uno scalogno.

Aggiungete un cucchiaino di pasta di curry gialla.

Appena la pasta di curry è sciolta, mettete i gamberi senza la testa lasciando il carapace.

Dopo averli fatti saltare in padella a fuoco vivace per qualche minuto, aggiungete il latte di cocco e spegnete il fuoco coprendo la casseruola.

Ripassate per qualche minuto il riso nel forno per renderlo croccante e servite.

