

SECONDI PIATTI

Curry malgascio di gamberi e pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se siete stati in Madagascar saprete che lì ci sono dei piatti eccellenti, come ad esempio il **curry malgascio di gamberi e pollo**. Un mix intenso di sapori, colori e profumi che di certo piacerà a chi ama i piatti esotici. Questa ricetta è davvero ottima, e non deluderà quelli che come noi amano ritrovare nei piatti sapori esotici e particolari. Farla poi non è per nulla difficile e anzi seguendo i nostri consigli potrete portare in tavola un piatto gustoso e insolito.

Se amate le spezie perché non provate a fare anche

il **risotto** al curry??

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

GAMBERI sgusciati - 1 kg

CURRY 1 cucchiaio da tavola

LATTE DI COCCO 400 ml

CIPOLLE 2

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tè

SPICCHIO DI AGLIO 4

ZENZERO MACINATO 25 gr

TIMO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

POMODORI 4

SUCCO DI LIMONE 20 gr

OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaio da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **curry malgascio di gamberi e pollo**, scaldate l'olio in una grossa casseruola, aggiungete il pollo e soffriggetelo fino a doratura completa.



- 2** Aggiungete le cipolle, l'aglio e lo zenzero e saltate il tutto fino a che questi ingredienti non si siano ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto.



- 3** Nel frattempo, mettete la curcuma e la polvere di curry in una piccola ciotola e aggiungetevi giusto l'acqua sufficiente per creare una pasta. Aggiungete la pasta di curry al pollo e cuocete per 2-3 minuti mescolando per bene tutti gli ingredienti.



4 Aggiungete il sale, il timo, il prezzemolo e i pomodori.



5 Mescolate nuovamente, coprite la casseruola e continuate la cottura per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete, ora, il latte di cocco e i gamberi e cuocete per circa 5 minuti o finchè i gamberi siano rosa e cotti.



6 Incorporate il prezzemolo tritato e il succo di lime e miscelate bene.



7 Servite il piatto immediatamente.

CONSIGLIO