

SECONDI PIATTI

Gamberetti al cocco e vaniglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Oceania / Polinesia Francese*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 900 gr
RUM 120 ml
PANNA 240 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
VANIGLIA 1
LATTE DI COCCO 180 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio d'oliva in una padella, aggiungete i gamberetti e soffriggete per 3 minuti o fino a che diventino rosa. Rimuoveteli dalla padella e metteteli da parte.



- 2 Nella stessa padella, versate il rum e mettete il baccello di vaniglia nella padella, portate ad ebollizione e fate ridurre fino ad ottenere circa 2 cucchiaini di liquido.



- 3 Incorporate la panna e il latte di cocco e riducete il composto a metà.



- 4 Asportate i semi all'interno del baccello di vaniglia e incorporateli nel composto con la panna e buttate il baccello vuoto. Condite con sale e pepe.
Rimettete i gamberetti nella salsa e cuocete per 1 minuto mescolando.



5 Servite il composto ottenuto su di un letto di riso bianco bollito.