

SECONDI PIATTI

Gamberetti al curry croccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *14 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I gamberetti al curry croccanti sono davvero sfiziosi, si tratta di gamberetti saltati nel wok con olio d'arachidi e cipollotti dopo averli passati nella farina aromatizzata con il curry ed il pepe di cayenna. Uno tira l'altro come le ciliegie, provateli!

INGREDIENTI

- GAMBERETTI puliti e sgusciati - 16
- CURRY in polvere - ½ cucchiaini da tè
- CIPOLLOTTI tagliati in pezzi da 3 cm - 2 cucchiaini da tavola
- PEPE ROSSO O DI CAYENNA 1 pizzico
- FARINA 2 cucchiaini da tavola
- OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola
- SALE
- LIMONE in spicchi per decorazione - 1

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina, la polvere di curry, il pepe di caienna e sale in un sacchetto per alimenti.





- 2 Aggiungete i gamberetti al composto di farina e scuotete il tutto cosicchè i gamberetti siano completamente infarinati.



- 3 In un wok molto caldo, scaldate l'olio a fuoco moderatamente alto, saltarvi i cipollotti fino a che diventino piuttosto teneri.



- 4 Unite i gamberetti, dopo aver rimosso la farina in eccesso, ai cipollotti e saltate, mescolando occasionalmente, per circa 4 minuti o fino a quando i gamberetti risultino completamente opachi.



5 Servite i gamberetti con del limone, del riso o sopra dei noodles fritti e croccanti.

