

SECONDI PIATTI

## Gamberetti saltati al curry di Singapore

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *7 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

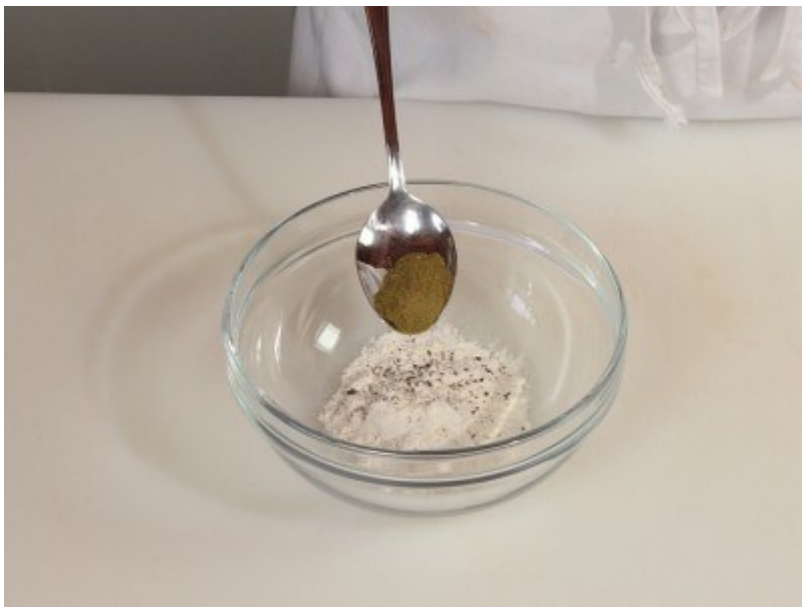


### INGREDIENTI

- FARINA 2 cucchiaini da tavola
- CURRY ½ cucchiaini da tè
- GAMBERETTI sgusciati r senza filo nero - 12
- PEPE DI CAIENNA 1 pizzico
- OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola
- CIPOLLOTTI tagliati in pezzi da 3 cm -
- SALE
- LIMONE spicchi , per guarnire -

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola miscelate la farina, la polvere di curry, il pepe di caienna e sale.



- 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 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.