

SECONDI PIATTI

Gamberi al latte di cocco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I **gamberi al latte di cocco** sono una preparazione semplice ed efficace per chi vuole proporre una cena etnica, ispirandosi alla meno conosciuta cucina vietnamita senza rinunciare alla tipica presenza dei crostacei che rende la cucina orientale così appetitosa e buona!

E se amate le ricette esotiche, ecco per voi un'altra idea gustosissima: [gamberetti cocco e vaniglia!](#)

INGREDIENTI

- GAMBERI 750 gr
- LATTE DI COCCO 500 ml
- BURRO CHIARIFICATO o di olio - 1
cucchiaino da tavola
- CIPOLLE affettate - 2
- SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 2
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE privati
dei semi e tritati - 2
- CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
- FOGLIE DI CURRY 8
- SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Eliminate il guscio e il filamento scuro dei gamberi. Scaldate il ghi (burro chiarificato) o l'olio in una casseruola e soffriggetevi le cipolle.



- 2 Unite l'aglio, il peperoncino, la curcuma e le foglie di curry o il curry in polvere.



3 Fate cuocere a fiamma media per circa un minuto mescolando.

Unite il latte di cocco ed il sale.



4 Fate sobbollire il latte per 10 minuti a fiamma bassa.

Aggiungete i gamberi e mescolate delicatamente.



5 Cuoceteli a fuoco basso per 12 minuti. Se lo desiderate, guarnite il piatto con foglie fresche di curry.