

SECONDI PIATTI

Gamberoni con arachidi

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 1 ORA DI MARINATURA*



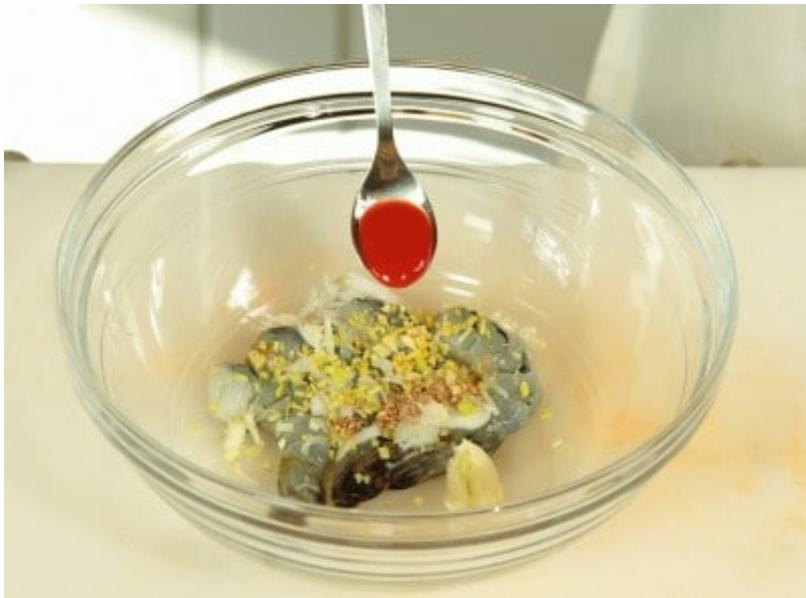
INGREDIENTI

GAMBERONI crudi - 1,3 kg
ZENZERO fresco e grattugiato - 1
cucchiaino da tè
ARACHIDI TOSTATE non salate e tritate -
110 gr
CIPOLLOTTI affettati sottilmente - 4
SAMBAL ÒELEK 1 cucchiaino da tè
CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè
CURCUMA MACINATA ½ cucchiaini da tè
SCORZA DI LIMONE grattata - 1 cucchiaino
da tè
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
SPICCHIO DI AGLIO schiacciato - 1
OLIO DI ARACHIDI o girasole - 2 cucchiaini
da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate e private i gamberi del guscio e delle interiora avendo cura di non staccare la coda.

Mescolate in una terrina i gamberi, la cipolla, l'aglio, lo zenzero, la sambal oelek, il coriandolo, la curcuma, le scorze di limone e le arachidi.





2 Coprite e lasciate al fresco per 1 ora.

Scaldate in una padella l'olio. Unite i gamberi e la marinata e fate saltare a fiamma vivace fino a cottura ultimata.



3 Servite i gamberi accompagnati dal riso.