

SECONDI PIATTI

Gamberoni impanati al cocco con patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERONI 1 kg

PATATE grandi - 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

CURRY in polvere - 1 cucchiaio da tavola

COCCO DISIDRATATO 200 gr

SALE

PEPE NERO

I **gamberoni impanati al cocco** con patate sono un secondo piatto di pesce, dal carattere esotico, molto gustoso. Facili da fare sono perfetti da presentare ad una cena tra amici, che di certo gradiranno. Il cocco si sposa benissimo con i crostacei e diventa una perfetta panatura per essi. Provate questa versione e vedrete che successo incredibile!

Se amate sperimentare poi vi invitiamo a provare anche i gamberoni gratinati: davvero fantastici, ecco la [ricetta](#)!

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la ricetta dei gamberoni impanati al cocco, prima di tutto: sbucciate, sciacquate e tagliate le patate a fette molto sottili. Foderate una teglia da forno con della carta forno e disponetevi le patate in un unico strato accavallandole leggermente.
- 2** In una scodellina miscelate l'olio extravergine d'oliva con il curry e, con l'aiuto di un pennello, spennellate le patate con il composto appena preparato, quindi salatele e pepatele leggermente.
- 3** Rimuovete dai gamberoni, il carapace, solo nella parte centrale, lasciando il gamberone completo di testa e coda. Spennellate anche i gamberoni, con il composto di olio e curry. Versate all'interno di una ciotola il cocco grattugiato e, ad uno ad uno passate e fate in modo di ricoprire completamente i gamberoni con il cocco grattugiato.
- 4** Disponete i gamberoni panati nel cocco grattugiato, sulle patate ed infornate il tutto in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 15 minuti. Trascorso il tempo indicato, assicuratevi che le patate si siano cotte, altrimenti portate la temperatura del forno a 220°C, impostate il forno in modalità grill e, proseguite la cottura per pochi minuti. Sfornate e servite.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche i gamberi?

Certo, cuocili leggermente di meno.

Posso utilizzare un po' di lime?

Ci sta benissimo!