

SECONDI PIATTI

Gamberoni in salsa di cocco speziata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 confezione da 400g di latte di cocco
- 8 peperoncini rossi piccanti essiccati
- 2 cucchiaini di semi di cumino
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di curcuma
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato fresco
- 6 spicchi d'aglio sminuzzati
- 5 cucchiai di olio d'arachidi
- 1 cipolla grande affettata finemente
- sale
- ½ kg di gamberetti sgusciati e svenati

PREPARAZIONE

- 1 Macinate i peperoncini piccanti, i semi di cumino e di coriandolo in un macina-spezie e

mettete questa miscela da parte.

Miscelate il latte di cocco con le spezie macinate, curcuma, zenzero e aglio e mettete da parte. Scaldate l'olio in una pentola a fondo spesso, aggiungetevi le cipolle e cuocete, mescolando frequentemente, fino a che le estremità delle fette di cipolla inizino ad abbrustolirsi (circa per 15 minuti). Aggiungete, ora, il composto con il latte di cocco e cuocete fino a che il liquido evapori e l'olio si separi dal composto.

Cuocete per 10 minuti o più, mescolando costantemente, aggiungete 2 tazze d'acqua e lasciate sobbollire fino a che la salsa si riduca ad una consistenza cremosa, quindi aggiustate di sale.

Incorporate, ora, i gamberoni alla salsa e cuocete qualche minuto fino a che questi siano appena cotti (prestate attenzione a non scuocerli).

Servite questo piatto con riso bollito.