

CURRY DI GAMBERETTI



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 400 g di gamberetti sgusciati, precotti - 1 cipolla - ½ peperoncino rosso - 2 cucchiaini di fumetto di pesce in polvere (facoltativi) - 500 ml di latte di cocco - 2 spicchi d'aglio degerminati* - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 2 cucchiaini di coriandolo in polvere - 2 cucchiaini di curry in polvere - ½ mazzetto di basilico thailandese o menta - 1 stelo di citronella

1. Eliminare le prime foglie dello stelo di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Affettare lo stelo a rondelle sottili e mettere da parte.

2. Versare nel contenitore di metallo l'olio d'oliva, la cipolla sbucciata e tagliata in quattro parti, l'aglio schiacciato, la citronella e il peperoncino privato dei semi. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza riscaldare) per mescolare tutti gli ingredienti e rimescolare se necessario. Aggiungere il latte di cocco, il fumetto di pesce, il coriandolo e il curry e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/100°C.

3. Aggiungere infine i gamberetti sgusciati e il basilico lavato e defogliato, quindi continuare la cottura con il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 0/100°C.

4. Servire il curry di gamberetti con riso basmati.

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016