

GAMBERI E TACCOLE AL VAPORE

By Monny B



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

Ingredienti : 2 persone

- 400 g di taccole - 250 g di gamberetti - 160 g di riso (meglio se basmati) - Sale q.b. - Uno spicchio d'aglio - Olio q b - 1 cipolla di Tropea - 1 pezzettino piccolo di zenzero - 1 pizzico di peperoncino - 1 cucchiaino di curcuma - Erbette e gusti vari

1. Tagliare nella bacinella più piccola del robot la cipolla, lo zenzero, il peperoncino e l'aglio e avviare il programma ROBOT per 30 secondi.
2. Mettere in una padella a soffriggere l'olio con il trito ottenuto e quando è dorato aggiungere le taccole lavate e pulite dalle estremità. Dovranno cuocere per circa venti minuti e a metà cottura si può aggiungere una tazzina di acqua con la curcuma.
3. Nel frattempo riempire il boccale d'acciaio con acqua fino al segno del vapore e un cucchiaino di sale grosso e buttarvi il riso a cuocere. Invece sopra nel cestello del vapore disporre i gamberetti spennellandoli con olio e trito di erbette.
4. Cuocere il tutto col programma a VAPORE per 14 minuti.
5. A fine cottura unire i gamberetti con le taccole e servire il riso a parte.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B