

GAMBERI AL COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberi,
- 2 peperoni gialli,
- 100 g di polpa di cocco,
- 1/2 cucchiaino di zenzero,
- curry,
- cumino in polvere,
- salsa di soia,
- 1/2 bicchierino di vino bianco secco,
- 2 cucchiari di olio d'oliva,
- sale.

Sgusciate i gamberi e cuoceteli al vapore per 5 minuti.

Scaldate l'olio in una padella e insaporitelo con lo zenzero tritato.

Unite i gamberi, il cocco a pezzi ed un pizzico di cumino.

Irrorate la preparazione con il vino bianco e lasciate evaporare su fuoco vivo.

Dopo 5 minuti di cottura unite il peperone giallo a listarelle.

Fate insaporire per 2 minuti.

mescolando in continuazione.

Togliete i gamberi dalla padella e metteteli sul piatto di portata.

Incorporate al fondo di cottura la salsa di soia e un pizzico di curry.

Mescolate e spegnete il fuoco.

Versate la salsa sui gamberetti e serviteli caldi.