GAMBERI PICCANTI

Ingredienti x 4 persone:
1/4 di tazza di olio, 1 tazza di cipolla tritata, 1 cucchiaio di aglio tritato, 2 cucchiaini di zenzero fresco tritato, 2 cucchiai di coriandolo, 1/4 di cucchiaino di cumino, 1/4 di cucchiaino di cannella, 1/8 di cucchiaino di pepe di Caienna, 1/4 di cucchiaino di curcuma, 1 tazza di salsa di pomodoro, 2 e 1/2 tazza di latte di cocco, 1/2 tazza di acqua, 1 cucchiaino di sale, 1 kg di gamberi sgusciati e puliti, 3/4 tazza di coriandolo fresco, 4 spicchi di lime.

Procedimento:
Scaldare l'olio in una padella. Aggiungere le cipolle, mescolare e cuocere per 3 minuti.

Aggiungere l'aglio, lo zenzero e cuocere per 2 minuti. Aggiungere quindi tutte le spezie e mescolare per un minuto.

Unire la salsa di pomodoro e mescolare per un altro minuto.

Aggiungere il latte di cocco, acqua e sale, e portare lentamente a ebollizione. Cuocere a fuoco lento fino a quando la salsa si sarà addensata (circa 8-10 minuti).

Aggiungere i gamberetti e cuocere a fuoco lento mescolando per 5 minuti.

Unire il coriandolo e servire con riso jasmine. Mettere uno spicchio di lime in ogni piatto.

Questo piatto è molto semplice ma buonissimo. Sono sicuro catturerà l'interesse dei vostri ospiti. E' facile e veloce da preparare. Accompagnarlo con il riso jasmine è un must! Alcuni preferiscono mescolare il riso direttamente in padella "stile risotto".... io consiglio di farlo fare ad ogni ospite direttamente nel piatto.