

# Curry di gamberi argentini al latte di cocco e zenzero

Ingredienti esotici e splendidi gamberi, freschi e polposi. Sono gli ingredienti che ho scelto per preparare questo curry di pesce goloso e cremoso, dal sapore rotondo, quasi avvolgente.

Ho usato una miscela di curry poco piccante ma caratterizzata da intense note aromatiche. Il risultato è proprio una piccantezza leggera, forse più aiutata dallo zenzero fresco, piuttosto che dalla presenza del peperoncino, per un piatto che invade le papille gustative con i suoi profumi senza togliere nulla, ma solo aggiungendo emozioni. Lo consiglio per una cena d'estate con gli amici o servito in piccole dosi per un aperitivo originale.

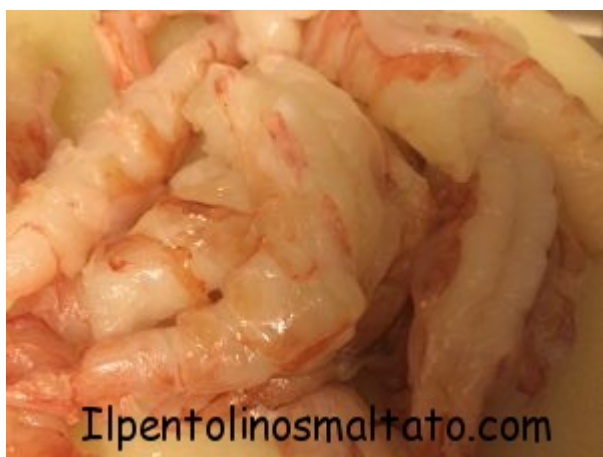
## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 Kg circa di gamberi argentini
- 1 porro piccolo
- 1/2 peperoncino jalapeno rosso
- 1 spicchio di aglio
- Radice di zenzero fresco circa 5 cm
- un mazzetto di prezzemolo fresco
- olio extravergine di oliva
- farina oo q.b.
- 3 cucchiari di curry in polvere
- 1 lattina di latte di cocco
- sale fino

## PROCEDIMENTO:



Per prima cosa lavare bene i gamberi e privarli del carapace e dell'intestino, il filamento nero sul dorso.



Nel tegame far soffriggere dolcemente il porro affettato sottile con prezzemolo fresco, poco aglio e lo zenzero fresco tritati finemente.



Aggiungere i gamberi passati nella farina e setacciati per eliminare la farina in eccesso e far dorare un minuto .



Aggiungere il curry della qualità scelta, in base alla piccantezza desiderata (io ne ho scelto uno poco piccante ma molto profumato) e il peperoncino jalapeno affettato fine.



Infine aggiungere il latte di cocco, lasciar sobbollire per qualche minuto facendo restringere il fondo di cottura fino ad ottenere una consistenza più cremosa. Se necessario regolare di sale.



Servire caldo.



Note: miscela di curry Isla de Reunion