

Curry di gamberoni con riso profumato al cocco

Ingredienti, per due persone:

riso a chicchi lunghi (tipo Basmati)	g.	120
cocco grattugiato	CT.	1
brodo di verdure	ml.	150
fiocchi di burro per il riso	g.	10
gamberoni crudi	g.	350
sale, pepe e noce moscata		QB.
burro	CT.	1
curry	CT.	2
cipolla	pz.	1
peperone	pz.	1
yogurt greco	CT.	2
prezzemolo (o coriandolo, secondo il gusto)		Ad Lib.
oppure		
<i>In alternativa allo yogurt greco...</i>		
latte freddo	ml.	100
maizena	CT.	2

Preparazione:

Mettere a cuocere il riso seguendo la ricetta del bai-fan e sostituendo l'acqua col brodo vegetale e aggiungendo un CT. di cocco grattugiato essiccato.

Completare con dei fiocchi di burro a fine cottura mescolando delicatamente.

[Qui la ricetta](#) passo passo!

Pulire e sgusciare i gamberoni aprendo il guscio sul dorso in modo da eliminare più facilmente l'intestino (la riga nera spessa) che corre lungo la schiena.

Per rendere più vario l'aspetto del piatto, tagliarne alcuni in tre o quattro tronchetti.

Rosolarli in padella con un poco di curry e burro QB. fino a quando saranno completamente rossi.

Togliarli dalla padella e tenerli da parte, possibilmente in caldo.

Nella stessa padella aggiungere se necessario altro burro e far soffriggere la cipolla a pezzettoni. Appena accenna ad ammorbidirsi aggiungere il peperone (rosso o verde: non giallo, si mimetizzerebbe col curry!) e aggiustare di sale e pepe nonché una presa di curry.

Appena cotti al proprio gusto (io amo il peperone lievemente croccante...) rimettere in padella i gamberoni e completare con il curry rimasto e lo yogurt greco fino a legare il tutto in una salsa spessa (basterà un paio di minuti).

(se piace, aggiungere a questo punto una manciata di uvetta ammollata e ben strizzata)

Togliere dal fuoco e cospargere generosamente di prezzemolo spezzettato (o coriandolo se piace).

Distribuire in ogni piatto il riso disposto a corona e disporvi nel mezzo il curry di gamberoni!

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Se non si vuole usare lo yogurt greco o non lo si ha a disposizione: mescolare bene il latte freddo (intero) con la maizena e il curry e versarla in padella sulle verdure portando la fiamma a fuoco vivo in modo da far rapprendere la salsa; appena comincia ad addensarsi, aggiungere i gamberoni abbassando la fiamma e far insaporire e amalgamare il tutto.