

Gamberi al curry

Ingredienti per 2 px

240 g di gamberi sgusciati

50 g di riso pilaf

1 cucchiaio di cipolla tritata

3 cl di olio extravergine di oliva

4 cl di fumetto di pesce

2 cl di vino bianco

succo di 1/2 limone

4 cl di Brandy

sale, pepe, curry, farina Q.B.

Preparazione

1. Infarinare i gamberi, versare l'olio nella padella e lasciare imiondire la cipolla
2. Aggiungere i gamberi, quindi il sale e il pepe e sfumare con il vino bianco
3. Aggiungere il fumetto di pesce e il curry e dopo un minuto flambare con il Brandy
4. Appena spenta la fiamma, aggiungere il succo di limone, mescolare e servire in un piatto piano sul quale avremo già sistemato una formina di riso pilaf

Consigli e curiosità

a) E' un classico piatto della cucina di sala, si può servire sia come secondo che come antipasto. Sulla base della quantità può essere anche un piatto unico, completo sul piano nutrizionale.

Con lo stesso procedimento si possono preparare scampi, gamberoni, mazzancolle, ecc.

Si può abbinare con del Traminer Aromatico (Gewurztraminer) del Trentino Alto Adige o in alternativa con uno Chardonnay del Veneto

Ricetta preparata e verificata da Franco Tacconelli