

CURRY di GAMBERI e SALMONE con latte di COCCO

Ma quant'era che non facevo qualcosa di indiano? Tantissimo. Questa ricetta l'ho presa da un libro, si può fare con qualunque pesce. Il sughetto era buo-nis-si-mo!

650/700 gr di gamberoni interi e filetto di salmone

il succo e la buccia di 1 limone

1 cipolla bianca

2 spicchi d'aglio

un pezzetto di zenzero fresco

1 peperoncino secco

1 pomodoro o 2 se piccoli, precedentemente pelati

mezzo cucchiaino di curcuma in polvere

1 cucchiaino di mix di spezie (pepe nero, chiodi di garofano, cardamomo, cannella)

400 ml latte di cocco

3 cucchiaini di ghee (burro chiarificato)

mezzo cucchiaino di sale marino integrale

Prima ho diviso le teste dalle code dei gamberoni e con le teste ho fatto un brodo semplice solo con un pizzico di sale che ho poi usato per cuocere il riso.

Le code di gambero le ho messe con il salmone a dadini in una ciotola con una marinata fatta con la buccia di limone a filini, il succo del limone e la curcuma, deve stare almeno un'ora.

Poi ho scaldato in padella il ghee con la cipolla tagliata a dadini piccoli ed ho cotto 2 minuti. Aggiunto aglio zenzero e spezie e cotto altri 2 minuti. Aggiunto il pomodoro e cotto altri 2 minuti. Aggiunto il cocco e cotto altri 2 minuti, poi aggiunto il pesce e cotto 10 minuti a fuoco basso. Ho lasciato riposare e servito con riso integrale cotto nel brodo di gamberi.

