

## GAMBERI IN AGRODOLCE

le dosi a occhio:

- code di gambero
- olio e.v.o.
- aglio
- zenzero
- germogli di scalogno cioè le foglie che spuntano se lo piantate (ce l'ho in sala)
- semi di anice
- semi di senape
- curry piccante o altro masala di spezie
- buccia e succo di un limone
- zucchero integrale di canna ma va benissimo anche il succo concentrato di mela
- farina di ceci

*(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)*

Ho messo in padella un giro abbondante di olio e.v.o., due spicchi di aglio, i germogli di scalogno e dello zenzero a pezzettini piccoli, le spezie e la buccia di un limone tritata grossolanamente (mi piace che rimangano i pezzettini, ho lasciato anche un po' di bianco, poco, meglio se son quei bei limoni grossi tipo sorrento con la buccia spessa).

Ho fatto soffriggere a fiamma bassa e poi ho aggiunto le code di gambero, mescolato bene, aggiunto il succo del limone, mescolato ancora bene e lasciato insaporire.

Ho aggiunto anche due cucchiaini di zucchero di canna grezzo e ho lasciato cuocere un paio di minuti, alla fine ho spolverato con un cucchiaino di farina di ceci e mescolato bene per addensare il sughetto, potete anche usare dell'amido.

Sono buonissimi tiepidi quando tutti i sapori si sentono meglio.

