



you are what you create.

## SERVIZIO RICETTE

**Numero della ricetta: 219421**

**Nome della ricetta: Seafood-Curry con gamberi e mango**

(per 4 persone)

500 g di gamberi freschi o surgelati  
2 mango maturi  
1 pizzico di polvere di peperoncino  
2 cucchiaini di polvere di curry  
1 carota  
2 cipolle  
3 spicchi d'aglio  
2 gambi di sedano con le foglie  
2 cucchiaini di olio di germogli  
3 cucchiaini di cocco grattugiato  
3 cucchiaini di latte di cocco  
5 cucchiaini di olio di sesamo  
il succo di mezzo limone  
sale  
pepe macinato fresco

Nel caso i gamberi fossero surgelati fateli scongelare e sgocciolare. Asciugateli con carta da cucina. Quelli freschi basta sciacquarli ed asciugarli.

Sbucciate i mango, eliminate i noccioli e tagliate la polpa a fettine di circa 0,5 cm di spessore. Mettete la metà della polpa, il latte di cocco, il cocco grattugiato, il peperoncino, il curry e 3 cucchiaini d'acqua in un miscelatore da cucina e riducete tutto in una salsa cremosa.

Sbucciate la carota e tagliatela a dadini. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Sbucciate l'aglio e tritatelo. Lavate e pulite il sedano e tagliatelo a dadini. Mettete da parte qualche foglia di sedano.

Riscaldare l'olio di germogli e fate rosolare tutte le verdure, la cipolla e l'aglio a fiamma moderata. Aggiungete i gamberi e fateli rosolare per qualche secondo. Aggiungete la salsa e fate cuocere per circa 8 minuti a fiamma bassa. Nel caso la salsa riuscisse troppo densa aggiungete qualche cucchiaino di latte di cocco o qualche cucchiaino d'acqua calda.

Insaporite con il succo di limone, il sale ed il pepe. Servite il curry con le di fettine di mango rimanenti ed una guarnizione di foglie di sedano.