Gamberi al curry

CON RISO NERO

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di gamberi / mazzancolle
- 500 ml latte di cocco
- 1 cipolla tritata
- coriandolo tritato
- curry a volontà
- sale
- 360 gr riso nero

Procedimento

Per prima cosa pulisci i gamberi, elimina le gambette e la coda.

Con uno spelucchino incidi la parte superiore del gambero e elimina l'intestino.

Lava bene i gamberi sotto l'acqua corrente. In una pentola versa un filo d'olio evo e fai soffriggere la cipolla.

Aggiungi i gamberi, falli rosolare leggermente.

Aggiungi il latte di cocco, il curry , il sale e cuoci per circa 10 minuti.

In una pentola fai bollire il riso nero per il tempo indicato nella confezione (circa 10 minuti).

Scola il riso. Disponi in metà piatto il riso, e nell'altra metà i gamberi. Cospargi con coriandolo tritato.

Servi.