

# Gamberoni al curry

## **Ingredienti:**

8 gamberoni puliti e sgusciati

½ cucchiaino da tè di curry in polvere

2 cucchiaini di cipollotti tagliati in pezzi da 3 cm

1 pizzico di pepe rosso o di cayenna

2 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di olio di arachidi

sale q.b.

limone in spicchi per decorazione



## **Preparazione**

Sgusciare i gamberoni, eliminare il filetto scuro sul dorso e sciacquarli rapidamente sotto acqua fredda corrente.

Miscelare la farina, la polvere di curry, il pepe di cayenna e sale in un sacchetto per alimenti.

Aggiungere i gamberoni al composto di farina e scuotere il tutto: i gamberoni dovranno essere completamente infarinati.

In un wok molto caldo, scaldare l'olio a fuoco moderatamente alto, saltare i cipollotti fino a che diventino piuttosto teneri.

Dopo aver rimosso la farina in eccesso unire i gamberoni ai cipollotti e saltare, mescolando occasionalmente, per circa 4 minuti.

Servirli con il limone.

***Buon San Valentino!***

