



COUS COUS CON GAMBERI TRAPANESE AL CURRY E LEMON GRASS COTTO IN VETRO

Ingredienti

Cous cous:

600 gr. di cous cous già cotto

200 gr. di zucchine verdi

200 gr. di peperoni rossi

200 gr. di peperoni gialli

20 gr. di menta

50 gr. di olio evo

Sale, pepe

Gamberi al curry:

20 gamberi (taglia med altrimenti 3 pezzi)

300 gr. di latte di cocco

50 gr. di curry in polvere non piccante

40 gr. di olio evo

1 stecca di lemon grass

10 gr. di aglio tritato

10 gr. di zenzero tritato

200 gr. di pomodorini a cubetti

30 gr. di coriandolo fresco
1 rametto di timo
2 lime
1 cipolla bianca
1 peperoncino
500 gr. fumetto di gamberi

Occorrono 10 vasi termici per la cottura al vapore

Procedimento

In una padella scaldare olio evo e aggiungere la cipolla tagliata a lamelle sottilissime, aglio, zenzero, timo e tostare per un minuto.

Unire il curry e deglassare con il latte di cocco, aggiungere i restanti ingredienti tranne i gamberi.

Aggiustare di sale, cuocere per circa 15 minuti e lasciare restringere sul fuoco moderato. Filtrare la salsa e tenere da parte.

Per il cous cous

Tagliare a cubetti di 3 mm i peperoni gialli, rossi e la parte verde delle zucchine.

In un'altra padella anti aderente ben calda aggiungere l'olio e saltare le zucchine, i peperoni gialli e rossi, la menta spezzettata e mischiare con il cous cous. Tenere da parte.

Sistemare il cous cous e i gamberi nei 10 vasi termici e napparli con la salsa al curry. Chiudere il vaso e passarlo in forno al vapore a 72°C per 20 minuti.

Servire ben caldo.