

INSALATA DI GAMBERI AL COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine novelle,
- 120 g di riso basmati,
- 6 fiori di zucca,
- 500 g di gamberi,
- 80 g di cocco essiccato e grattugiato,
- 100 g di lattughino,
- 1 cipolla,
- aceto di mele,
- 1 cucchiaino di curry,
- 6 cucchiari di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Insaporite le zucchine, dopo averle tagliate a julienne, con 2 cucchiari di aceto, 2 cucchiari di olio, sale e pepe.

Coprite le zucchine e lasciatele marinare in frigorifero almeno per un paio d'ore.

Portate a ebollizione 2 dl di acqua.

Aggiungete il cocco, spegnete il fuoco, mettete il coperchio e, dopo una mezz'ora, filtrate il liquido attraverso un telo o un colino molto fitto.

Rosolate la cipolla affettata in un tegame con 4 cucchiari di olio.

Unite, nell'ordine, i gamberi, il curry, il latte di cocco filtrato, sale e pepe.

Cuocete i gamberi a fuoco vivace per 5 minuti in modo da ottenere un sughetto piuttosto denso e ristretto.

Private i fiori di zucca del gambo e del pistillo, lavateli e asciugateli con cura.

Strizzandole un po' con le mani, togliete le zucchine dalla marinata.

Mondate, lavate e asciugate il lattughino.

Lessate il riso, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e scolatelo con molta cura.

Conditelo subito con le zucchine e i gamberi tiepidi e il loro sugo.

Mescolate, decorate con i fiori di zucca e servite.