

GAMBERETTI AL COCCO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di gamberetti
- 150 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1/2 cocco
- latte
- prezzemolo
- sale
- pepe
- alloro

Preparare la crema frullando il cocco con del latte fino ad ottenere una crema abbastanza densa.

Soffriggere i gamberetti dopo averli tolti dal guscio, in abbondante cipolla e prezzemolo.

Salare e pepare quanto basta.

Aggiungere i pomodori e l'alloro e lasciar insaporire per 10 minuti.

Aggiungere la crema di cocco e lasciare restringere il tutto fino ad ottenere una crema abbastanza densa.

Togliere l'alloro e servire in tavola.