

GAMBERI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberi
- 1/2 vasetto di maionese
- panna
- 1/2 limone (succo)
- 1/2 melone
- 100 g di sedano
- 1/2 cucchiaino di curry
- cocco grattugiato
- sale
- pepe

Sgusciare i gamberi e lessarli per 3'.

Mescolare maionese, 2 cucchiaini di panna, curry, sale, pepe e sedano tritato grossolanamente.

Spruzzare i gamberi freddi con limone.

Ricavare dal melone tante palline, cospargerle di sale e lasciarle a perdere acqua per 10'.

Asciugarle e rotolarle nel cocco.

Servirle con gamberi e salsa.