



Piatto di gamberi e zucca

Ingredienti per 4-5 persone

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
a piacere un po di peperoncino
1 pezzo di zenzero grandezza di una nocciolina
1 cucchiaio di succo di limone
400 g zucca tagliata a cubetti
200 g carota, tagliate a rondelle sottili
200 g riso
650 g acqua
2 cucchiai di brodo vegetale
1 cucchiaio di polvere di curry
3/4 cucchiaino di sale
pepe ed un pizzico di zucchero
800 g gamberi puliti
100 ml panna da cucina ai grassi ridotti

Preparazione

Mettere la cipolla, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e lo zenzero nel boccale del bimby e tritare per 5 sec./vel 6. Con la spatola portare il composto tritato verso il basso. Aggiungere il limone e fare cuocere per 2 min./120°C/vel. 1.

Aggiungere la zucca, la carota ed il riso nel boccale del bimby. Mettere anche tutti gl'altri ingredienti all'infuori dei gamberi e la panna. Cuocere per 20 mn./100°C/antiorario/vel 1.

Ora aggiungere i gamberi e la panna e fare cuocere per 5 min./100°C/antiorario/vel. 1. Aggiustare di sale e pepe e servire.