




Curry di pesce

<https://www.lacucinainperfetta.com/curry-di-pesce/>



 Preparazione: **25 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **40 min**

 Difficoltà: **bassa**

 GLUTEN FREE  SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA

Il curry di pesce è un secondo piatto dal gusto esotico, perfetto per preparare in maniera originale i filetti di pesce. La presenza del latte di cocco, dello zenzero e del curry permette di preparare questo piatto anche utilizzando del pesce surgelato, valorizzato dal gusto e dal profumo di questi ingredienti. Accompagnato da una ciotola di riso basmati diventerà un gustoso piatto unico. Oggi mi dedicherò alla preparazione della marmellata di ciliegie, sperando che lo snocciolatore che ho comprato ieri funzioni davvero!!!! Bacioni

Ricetta Curry di pesce

Ingredienti per 2 persone

- 200 gr. di filetto di salmone

- 150 gr. di filetto di merluzzo
- 150 gr. di peperone verde
- 1/2 di cipollotto
- 8 gr. di radice di zenzero
- 200 ml di latte di cocco
- 100 ml di acqua
- 2 cucchiaini di curry
- sale
- pepe
- olio

Come fare il Curry di pesce

Procedimento

Lavate e mondate il peperone e affettatelo in modo non troppo sottile.



Eliminate la pelle e tutte le spine dal filetto di salmone (utilizzate una pinzetta e state attenti soprattutto a quelle più piccole), quindi tagliatelo a cubotti.



Tagliate in pezzi anche il merluzzo.



Affettate il cipollotto e mettetelo in un tegame con tre cucchiaini di olio. fatelo dorare a fiamma bassa per pochi minuti.



Unite il peperone e profumate con lo zenzero pulito e grattugiato finemente.



Unite il latte di cocco, l'acqua, un pizzico di sale e la polvere di curry e cuocete per circa 5 minuti.



Unite i pezzi di pesce, salate, pepate e cuocete per altri 5 minuti.



Impiattate il curry di pesce e servitelo da solo o accompagnato da una ciotola di riso basmati lessato o cotto al vapore.

[Giuliana Manca](#)