



Bimby: Spiedini di pesce con salsa al curry - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postata da Annalun@

Ingredienti: 300 gr.di filetti di pescatrice, 8 gamberoni, 4 grosse capesante già pulite, 1 cipollotto, 120 gr.di yogurt, 1 cucchiaino di panna fresca, 1/2 cucchiaino di maizena, 1 cucchiaino di curry forte, 1/2 cucchiaino di cumino pestato, 30 gr.di olio d'oliva, succo di 1/2 limone, sale, crescione, 12 pomodorini a ciliegia per guarnire

Preparazione: Sistemare in una ciotola i gamberoni sgucciati, la pescatrice tagliata a dadini, le capesante, il cumino e il succo di limone. Mescolare e lasciare riposare in luogo fresco per 30 min.circa. Nel frattempo inserire nel boccale il cipollotto con 2 cucchiaini d'olio: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere curry, yogurt, maizena e sale: 5 min.80°C vel.2. Al termine aggiungere la panna: 30 sec.vel.1 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire 500 gr.d'acqua: 7 min.100°C vel.1. Preparare 4 spiedini unti di olio e infilarvi una capesanta, 2 gamberoni e qualche dado di pescatrice e disporli nel vassoio del Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 5 min varoma vel 1 e 3 min varoma vel 1 con il coperchio socchiuso. Servire gli spiedini in piatti individuali con qualche foglia di crescione, con 3 pomodorini e la salsa a parte. Per trasformarlo in un piatto unico si possono raddoppiare le dosi e accompagnare gli spiedini con insalata mista e cocco fresco grattugiato o riso cotto al vapore.