



Gamberi con ananas / Shrimps with Pineapple

Secondi Piatti

Preparazione 15 min • **Cottura** 10 min • **Porzioni** 4 • **Difficoltà** Facile

INGREDIENTI

1 scatola piccola di ananas in pezzi, il cui succo va sgocciolato ma conservato

2 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaino di amido di mais

olio d'oliva, a piacere

1 spicchio d'aglio, macinato

1 pezzo di zenzero grattugiato fresco

1 peperone rosso in strisce

2 pomodori, tagliati a dadini

300 g di gamberi cotti, sgusciati

1 small can of pineapple in pieces, drained but reserved juice

2 Tbsp. of soy sauce

1 Tbsp. of cornstarch

olive oil, to taste

1 clove of garlic, minced

1 piece of fresh grated ginger

1 red bell pepper, in strips

2 tomatoes, diced

300 g cooked shrimps, shelled

INDICAZIONI

In una ciotola, mescolare il succo di ananas con la salsa di soia e l'amido di mais.

In una padella, riscaldare l'olio e saltare l'aglio e lo zenzero per 30 secondi. Aggiungere le strisce di peperone rosso, i dadini di pomodoro e saltare per 5 minuti. Aggiungere l'ananas.

In un'altra padella, saltare i gamberi ed il mix di succo d'ananas; bollire 15 secondi.

Servire il mix di pomodoro, peperone rosso e ananas su un piatto; posizionare un tegamino con i gamberi e la salsa e servire con riso aromatizzato.

In a bowl, combine pineapple juice with soy sauce and cornstarch.

In a frying pan, heat oil and fry garlic and ginger for 30 seconds. Add red bell pepper, tomatoes and fry for 5 minutes. Add the pineapple.

In another frying pan, fry shrimps and pineapple juice mixture; boil for 15 seconds.

Serve tomato, red bell pepper and pineapple mixture on plates; place a ramekin with shrimp and their sauce and serve with flavored rice.

NOTE

Un ottimo mix di sapori ... un vero piacere da cucinare e gustare.

An excellent blend of flavors ... a real pleasure to cook and enjoy.