

Antipasti estivi di pesce: gamberi al curry

Autore: francesca

Data: 24 Agosto 2012



E' un classico piatto della cucina di sala, si può servire sia come secondo che come [antipasto](#). Sulla base della quantità può essere anche un piatto unico, completo sul piano nutrizionale. Con lo stesso procedimento si possono preparare scampi, gamberoni, mazzancolle, e altri crostacei a vostra scelta.

Si può abbinare con del **Traminer Aromatico** (Gewurztraminer) del Trentino Alto Adige o in alternativa con uno **Chardonnay** del Veneto.

Ingredienti

- 240 g di gamberi sgusciati
- 50 g di riso pilaf
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 3 cl di olio extravergine di oliva
- 4 cl di fumetto di pesce
- 2 cl di vino bianco

- succo di 1/2 limone
- 4 cl di Brandy
- sale, pepe, curry, farina Q.B.

*Questa ricetta è stata realizzata dallo staff di [CucinacoNoi](#), la community online nata dal desiderio di divulgare la cultura enogastronomica. Un portale ricco di suggerimenti che raccoglie tantissime videoricette ispirate alle preparazioni classiche dell'enogastronomia nazionale ed internazionale, talvolta personalizzate e rivisitate in relazione alle moderne conoscenze della nutrizionistica, dell'utilizzo di alimenti biologici, biodinamici e dei prodotti tipici territoriali. **CucinacoNoi** è la cucina al passo con i tempi e con le tendenze della tavola, curata da professionisti del settore.*

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/antipasti-estivi-di-pesce-gamberi-al-curry/>

Generato il 18/06/2026