Riso thai con gamberetti e piselli

Pubblicato: 18-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 300 gr. di riso thai
- 500 gr. gamberetti
- 150 gr. di piselli surgelati
- salsa di soia
- olio
- curry
- sale

Preparazione:

Cuocere il riso in abbondante acqua bollente salata in cui sarà stato sciolto un cucchiaio di curry.

Nel frattempo scaldare in una padella un filo d'olio con 1 cucchiaio di salsa di soia e versarvi i piselli ancora surgelati, dopo dieci minuti aggiungervi i gamberetti e cuocere ancora per 6-7 minuti. Salare e aggiungere ancora 2 cucchiai di salsa di soia e 1 cucchiaino di curry.

Quando il riso sarà cotto farlo saltare con i gamberetti e piselli