

Conchiglie ai gamberi con salsa alla panna e al curry

Tempo totale **35 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.143 kJ / 508 kcal

Grassi: **23,7 g** Proteine: **19 g**
Carboidrati: **52,5 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

2	gambi di basilico
1	peperone giallo piccolo
160 g	cavolo a punta
160 g	pomodorini
240 g	conchiglie
160 g	gamberi pronti da cucinare
2 cucchiaini	olio d'oliva
	sale, pepe macinato fresco
160 ml	brodo a piacere (es. di pollo, vegetale, o di pesce)
200 g	panna da cucina
4 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
4 cucchiaini	senape dolce
4 cucchiaini	curry in polvere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Staccare le foglioline di basilico, lavarle e tamponarle. Lavare e mondare il peperone, il cavolo a punta e tagliarli a cubetti di 2-3 cm. Lavare i pomodori.

Passaggio 2

Lavare e tamponare i gamberi. Scaldare l'olio d'oliva, aggiungere gamberi e verdure, far saltare per 4-5 minuti, condire leggermente con sale e pepe, togliere dal fuoco e tenere in caldo.

Passaggio 3

Aggiungere brodo, panna, salsa di soia, senape e curry in polvere nel grasso di cottura dei gamberi, portare a ebollizione e far cuocere leggermente.

Passaggio 4

Scolare la pasta.

Passaggio 5

Mescolare verdure, gamberi e conchiglie con la salsa, impiattare, guarnire con basilico e servire.