LAHB GAI

Ingredienti:

500gr di pollo, 1 tazza di brodo di pollo, 1/2 tazza di cipolline affettate, 1/2 tazza di cipolle rosse affettate, 1/2 tazza di foglie di menta tagliuzzate, 4 cucchiai di salsa di pesce, 4 cucchiai di succo di limone ,1 tazza di riso tostato tritato (tostare il riso mescolando fino a quando diventa marrone. Macinarlo utilizzando un macinino da caffè), 1 cucchiaino di pepe verde tritato, 1 cucchiaio di peperoncino rosso secco.

Procedimento:

Scaldare il brodo di pollo in una pentola di medie dimensioni e aggiungere il pollo.

Fate cuocere per qualche minuto fino a cottura. Scolare e lasciare raffreddare. Aggiungere il succo di limone, le cipolle verdi e rosse, le foglie di menta, la salsa di pesce e mescolate.

Vi consiglio di aggiungere circa 2 cucchiai di peperoncino rosso secco, ma si può usare quello della quantità raccomandata. In ultimo aggiungere il riso tostato.

Questo piatto è tipicamente guarnito con lattuga e fagiolini.

Lahb Gai è una popolare insalata di pollo che ha avuto origine nalla parte orientale della Thailandia (Provincia E-Sarn). Il cibo di questa regione è tipicamente piccante e dal gusto robusto. Questo piatto particolare può essere mangiato da solo o con il riso. È tradizionalmente servito con riso “appiccicoso”, tipico della cucina di E-Sarn.