PAD THAI

Ingredienti:
1 confezione di spaghetti di riso (tipo tagliatella), 1 tazza di gamberetti, 1/2 tazza di tofu cotto tagliato a striscioline, 1/2 tazza di arachidi tritati, 1 tazza di germogli di soia freschi, 1/2 tazza di erba cipollina, 500 gr pollo tagliato in piccoli bocconcini, 6 uova, 2 cucchiaini di pepe, 1/2 tazza di salsa di pesce, 1/2 tazza di salsa di soia, 1/4 di tazza di zucchero, 1/4 di tazza di olio, 2 cucchiai di aglio tritato, 2 cucchiai di cipolla tritata, 1/2 tazza di acqua.

Procedimento:
Mettere a bagno gli spaghetti di riso in acqua tiepida per circa 15 minuti. Scolare la pasta, e mettere da parte.

Usando una grande padella (preferibilmente un wok) scaldare l'olio, aggiungere l'aglio, la cipolla e il tofu e cuocere per alcuni minuti. Aggiungere i gamberetti e mescolare ancora per un minuto. Aggiungere poi, un ingrediente alla volta, le arachidi, la salsa di pesce, la salsa di soia, lo zucchero, il pepe e il pollo continuando sempre a mescolare.

Dopo qualche minuto aggiungere le uova mescolando per bene, l'acqua e gli spaghetti

Verificare se il gusto del piatto è adatto al vostro gusto, equilibrandolo con salsa di pesce o salsa di soia se lo desiderate più salato o con lo zucchero per un gusto più dolciastro.

Poco prima di spegnere il fuoco unire i germogli di soia e l'erba cipollina.
Il Pad Thai è normalmente guarnito con una porzione colmo di germogli di soia sul lato e un rametto di coriandolo o erba cipollina in cima.

Il Pad Thai è di origine vietnamita. Il piatto è stato importato dai commercianti vietnamiti ed è stato poi modificato per adeguarlo al gusto tailandese. E' stato reso popolare in Thailandia da Luang Phibunsongkhram, il presidente del Consiglio durante la fine degli anni 1930 e 1940, cercando di ridurre il consumo interno del riso. Da allora è diventato uno dei piatti nazionali della Thailandia.