PANANG CURRY

Ingredienti:

1 kg di carne di manzo, 1 lattina di latte di cocco, 200 gr di curry panang in pasta, 2 cucchiai di salsa di pesce, 2 cucchiai di foglie di kafir lime (tagliate a stridcioline), 1/2 tazza di foglie di basilico, 2 cucchiai di zucchero.

Panang Curry è un piatto popolare uno tra i preferiti in molti ristoranti thailandesi. Di solito è fatto con carne di manzo, ma può essere sostituito con carne di pollo o carne di maiale.

Procedimento

Soffriggere la carne tagliata a cubetti in una grande padella. Cuocerla fino a quando non sia quasi cotta e metterla da parte.

In un tegame mettere 4 cucchiai di latte di cocco e farlo bollire, aggiungere 2 o 3 cucchiai di pasta di curry e mescolare. Unire la carne e terminare la cottura.

A questo punto unire il restante latte di cocco, la salsa di pesce e lo zucchero.

Quando il latte di cocco si è addensato aggiungere il basilico e le foglie di lime.

Servirlo con riso bianco e altre verdure, con spaghetti di riso oppure con pane roti indiano, ma per un vero gusto thailandese accompagnarlo a uova bollite.



Curry Panang in pasta è un insieme di radici e spezie pestati in un mortaio fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ha un caratteristico color verde derivato dal peperoncino verde. Da usare con parsimonia.

Gli ingredienti della pasta di curry panang sono: galangal, citronella, peperoncino rosso, kraffir lime, scalogno, aglio, radice di coriandolo, sale, pasta di gamberi, pepe bianco.