SATAI DI MAIALE

Ingredienti x 4 persone:
spiedini di bambù, 1/2 tazza di latte di cocco, 2 cucchiai di curry in polvere, 800 gr di maiale, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero

Procedimento:
Immergere gli spiedini di bambù in acqua almeno mezz'ora in modo che le estremità non brucino sulla griglia. Tagliate la carne di maiale a striscioline sottili… o cocmunque della misura giusta per poi essere infilzate dallo spiedino. Marinare la carne di maiale con il curry in polvere, lo zucchero, il latte di cocco e il sale per almeno ½ ora. Dopo la marinatura "massaggiare la carne per un minuto con tutta la marinatura.

Infilare la carne di maiale sugli spiedini e cuocere uniformemente senza bruciarli.
Servire con insalata di cetrioli e salsa di arachidi.

SALSA DI ARACHIDI

Ingredienti:
3/4 di tazza di latte di cocco, 1 cucchiaio di pasta di curry rosso, 2 cucchiai di salsa di pesce, 2-3 cucchiai di arachidi tritate e tostate , 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di pasta di tamarindo

Procedimento:
Aggiungere il latte di cocco in una casseruola e iniziare a scaldarlo a fuoco medio. Quando è caldo aggiungere la pasta di curry. Mescolare bene. Quando inizia a sobbollire aggiungere le arachidi tritate, e il resto degli ingredienti. Cuocere per qualche minuto. Se dovesse diventare troppo densa aggiungere un pochino di acqua.

La cucina thai più famosa è quella popolare, infatti la cucina thailandese è divisa in popolare (casereccia) e in quella della famiglia reale (quest'ultima però molto più elaborata e caratterizzata da zuppe) e proprio alla popolare, come già si intuiva, appartengono i satay. I Satay altro non sono che spiedini di pollo, manzo, montone, maiale o pesce fatti alla griglia o sulla brace! Sono un caratteristico street food thailandese