

SALSE E SUGHI

Salsa di pesce allo zenzero - Nuoc mam gung

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

ZENZERO fresco - 5 cm

SPICCHIO DI AGLIO 1

LIME 2

SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

La salsa di pesce allo zenzero, Nuoc Mam Gung, è una delle salse classiche da inzuppo della cucina vietnamita da accompagnare con crostacei o pesci ma anche con il pollo.

Noi l'abbiamo assaggiata insieme agli involtini vietnamiti e vi assicuriamo che l'abbinata è perfetta!

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e tritate finemente lo zenzero. Trasferirlo in un mortaio.



2 Affettare uno spicchio d'aglio sbucciato ed unirlo al mortaio.



- 3** Iniziate a pestare questi due ingredienti fino ad ottenere una purea molto grossolana. Trasferite il composto ottenuto in una ciotola sufficientemente capiente.



- 4** Unite al composto di zenzero ed aglio lo zucchero, il succo dei lime, la salsa di pesce e di soia ed il peperoncino (o i peperoncini se volete una salsa molto piccante) tritati.





5 Mescolate bene il tutto e trasferitelo nella salsiera che porterete in tavola.

