

SECONDI PIATTI

Aragosta con salsa al peperoncino ricetta di Singapore

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



L'aragosta con la salsa al peperoncino è una ricetta che si usa fare a Singapore. E' un esplosione di sapore!

INGREDIENTI

ARAGOSTA da 450 g - 1
PEPERONCINO VERDE freschi - 6
SPICCHIO DI AGLIO 5
GAMBI DI CIPOLLOTTO 2
CORIANDOLO 1 mazzetto
OLIO VEGETALE 3 cucchiari da tavola

INGREDIENTI PER LA SALSA

KETCHUP 3 cucchiari da tavola
ZUCCHERO (a piacere) - 1,5 cucchiari da tavola
ACETO DI RISO o malto o succo di lime fresco - ½ cucchiari da tè
FARINA DI MAIS GIALLO 1,5 cucchiari da tè
SALSA DI SOIA scura - ½ cucchiari da tè
SALE 1 presa
ACQUA 1 tazza

PREPARAZIONE

- 1 Lavate l'aragosta, tagliate la coda e la testa e tagliate il corpo, con ancora il carapace, in pezzi lunghi un pollice.



- 2 Immergete la testa e la coda dell'aragosta nell'acqua bollente e cuocete fino a che diventino rosse.



3 Rimuovete dall'acqua e mettete da parte per la decorazione.

Sbucciate l'aglio e tritatelo grossolanamente. Tritate grossolanamente anche i peperoncini.

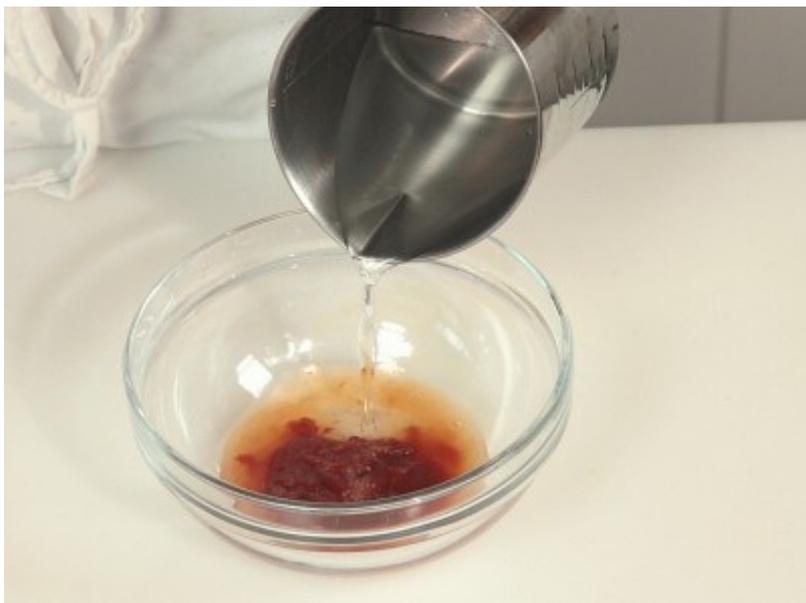


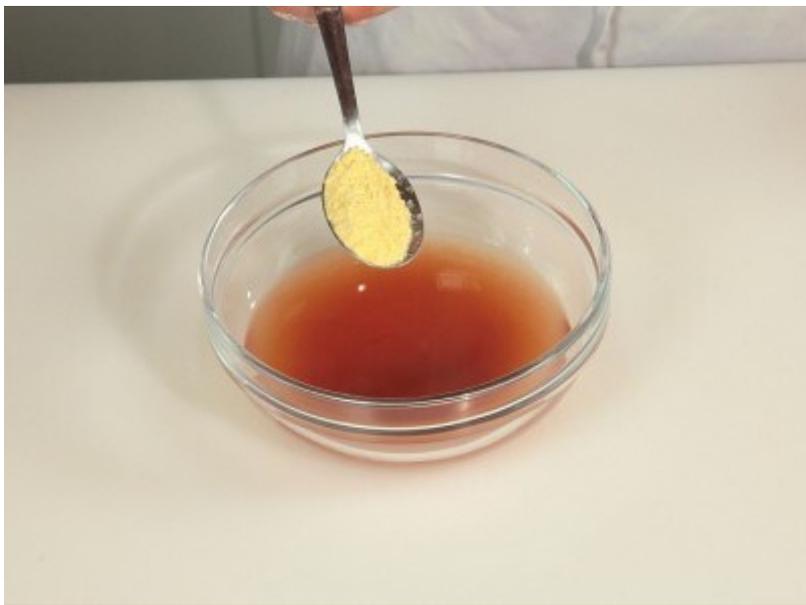
4 Lavate i cipollotti, scartate le radici e tagliateli in pezzi dello spessore di un dito.



5 Tagliate il coriandolo della lunghezza di 1,5 cm.

Miscelate insieme gli ingredienti della salsa ad eccezione del succo di limone o aceto.





6 Scaldate il wok, aggiungete l'olio e, quando è ben caldo, aggiungete l'aglio, soffriggetelo

per un minuto quindi aggiungete i peperoncini e soffriggeteli per un altro minuto.



7 Aggiungete, a questo punto, i pezzi d'aragosta.



- 8 Soffriggete fino a che il guscio diventi rosso. Incorporate la salsa e lasciate insaporire per 2 minuti.



- 9 Coprite il tutto con un coperchio e fate sobbollire a fuoco alto per 5-7 minuti fino a che il guscio diventi di un rosso brillante.

Rimuovete il coperchio, irrorate con il succo di lime o con l'aceto, mescolate bene e aggiungete i cipollotti.



10 Spegnete il fuoco, mescolate bene e servite, guarnendo con le foglie di coriandolo.