

ANTIPASTI E SNACK

Chichandaa satani

LUOGO: Asia / Maldive

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



INGREDIENTI

200gr di pelle di serpente
la muta del serpente affettata finemente
25gr di cipolle affettate finemente
50ml di crema di noce di cocco
1 peperoncino ciliegia
succo di 1 limone
sale per condire.

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciare le cipolle ed il peperoncino ciliegia con il succo di limone ed il sale. Aggiungere la crema di noce di cocco e condire. Aggiungere la pelle di serpente affettata finemente. Amalgamare e aggiustare il condimento

NOTE