

SECONDI PIATTI

Curry di vermicelli e pollo

LUOGO: Asia / Thailandia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 200 g di vermicelli di riso
- 1 1/2 cucchiai di olio di arachidi o di girasole
- 1 cucchiaio di curry rosso
- 450 g di cosce di pollo disossate tagliate a striscioline
- 1-2 cucchiai di peperoncino rosso tritato
- 2 cucchiai di salsa di pesce
- 2 cucchiai di succo di lime
- 100 g di germogli di fagioli
- 80 g di arachidi tostate non salate tritate
- 20 g di cipolla fritta
- 25 g di aglio fritto
- 25 g di foglioline fresche di coriandolo.

PREPARAZIONE

1 Lessate i vermicelli per 2 minuti. Scolateli e conditeli con 2 cucchiaini di olio perchè non si attacchino. Teneteli da parte.

Scaldate il resto dell'olio in un wok. Unite il curry e fatelo insaporire per circa 1 minuto rimestando. Aggiungete parte del pollo, fatelo dorare per 2 minuti, toglietelo e cuocete altro pollo.

Alla fine rimettetelo tutto nel wok. Unite i peperoncini, la salsa di pesce e il succo di lime; portate a ebollizione e fate sobbollire per 1 minuto. Unite i germogli di fagioli e i vermicelli e mescolate.

Trasferite la pasta su un piatto da portata e spolverizzatela con arachidi, aglio e cipolla fritti, coriandolo. Servite subito.