

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di papaya

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 papaya verde sbucciata e sminuzzata (circa 4 tazze)
- 6 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino essiccato immerso in acqua
- 7 grani di pepe
- 1 cucchiaio di succo di tamarindo
- 3 cucchiari di salsa di pesce
- 3 cucchiari di zucchero di palma
- 2 cucchiari di succo di lime
- ¼ tazza di pasta di gamberetti essiccati
- ¼ tazza di lime tagliato a cubetti
- cavolo
- lattuga e varie verdure affettate

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciate dolcemente la papaya sminuzzata usando mortaio e pestello, rimuovete e

mettete da parte.

Schiacciate l'aglio, il peperoncino essiccato e i grani di pepe nel mortaio e miscelate il tutto. Miscelate, ora, il succo di tamarindo, la salsa di pesce e lo zucchero in una casseruola e scaldate fino alla bollitura.

Rimuovete la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare, aggiungete il succo di limone e incorporate al composto di peperoncino.

Aggiungete la papaia schiacciata, la pasta di gamberetti essiccati e i cubetti di lime e miscelate il tutto. Servite con la lattuga e altre verdure affettate a piacere.