

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di pompelmo e mitili

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



INGREDIENTI

- 1kg di mitili (pulite bene i gusci)
- 4 tazze di papaya verde tagliato a pezzetti
- 1 pompelmo
- 2 cucchiaini di succo di lime fresco
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Mettete i mitili in una grossa casseruola, versateci sufficiente acqua da ricoprirli e fate bollire fino a che si aprano. Scolate l'acqua e rimuovete la polpa dai gusci, mettete da parte.

Sbucciate, snocciate e separate gli spicchi dopo di che tagliateli a pezzetti e metteteli da parte.

Miscelate il succo di lime con lo zucchero, il sale e la salsa di pesce e mettete da parte.

- 2 Mettete i pezzetti di papaya verde in una grossa ciotola, versateci sopra la salsa e mescolate per bene. Aggiungete i mitili, il pompelmo e le erbe, miscelate il tutto. Cospargetevi sopra, infine, noccioline e peperoncino. Servite con salsa di pesce dolce.

NOTE

Il pompelmo con la papaya verde e i mitili è una degli antipasti più amati della cucina Khmer Krom, è molto gustoso da mangiare con il riso.