

SECONDI PIATTI

Kaeng Phet Pet Yang

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 1 anatra arrostita
disossata e tagliata in cubi da 2cm
- 2 ½ tazze di latte di cocco
- 1 ½ tazza di olio vegetale
- 3 cucchiaini di pasta di curry rosso
- 2 pomodori medi tagliati a metà oppure 10
pomodorini ciliegina
- ½ tazza di foglie di basilico dolce (horapha)
- 4 lime kaffir tagliati a metà. ½ cucchiaino di
sale
- 2 cucchiaini di salsa di pesce
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ tazza d'acqua (o brodo di pollo)

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'olio vegetale nel wok a fuoco medio e aggiungete la pasta di curry rosso,

mescolate bene, aggiungete $\frac{3}{4}$ tazza di latte di cocco e mescolate il tutto.

Aggiungete l'anatra e mescolate nuovamente. Successivamente aggiungete il latte di cocco rimanente, l'acqua, i pomodori, le foglie di lime kaffir, lo zucchero, il sale, la salsa di pesce e il basilico dolce.

Cuocete per circa 10 minuti o fino a che l'anatra abbia assorbito l'aroma del curry.