

SALSE E SUGHI

Latte di cocco

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la noce di cocco in 4 parti così da poterla grattugiare più facilmente. Per fare il latte di cocco dovete grattugiare la noce di cocco con un movimento dall'alto verso il basso tenendo la noce con la parte convessa verso l'esterno. Grattandola in questo modo otterrete una grana fine, per i dolci serve una grana più grossa perciò dovreste grattugiare la noce di cocco con la parte convessa verso l'interno.

Dopo aver grattugiato la noce di cocco aggiungete 1/4 di tazza di acqua calda. Spremete una manciata di noce di cocco grattugiata così che l'acqua diventi bianca e prenda un po'

del succo della noce di cocco. Continuate con questa procedura fino a che l'ultimo goccio di noce di cocco grattugiata sia stata versata nell'acqua. Scolate il liquido attraverso un colino a maglie fini. Ciò che otterrete da questo primo passaggio si chiama latte di cocco denso.

Aggiungete un'altra tazza d'acqua calda all'acqua nella quale avete versato il succo della noce di cocco grattugiata e rifate la stessa procedura descritta sopra. Il risultato di questa operazione viene chiamato latte di cocco liquido. Continuate aggiungendo acqua e spremendo la noce di cocco grattugiata fino ad ottenere la quantità di latte desiderata.

NOTE

Il latte di cocco migliore viene ottenuto naturalmente dalla noce di cocco fresca. Tuttavia anche la noce di cocco essiccata o in polvere e anche il latte di cocco disponibile in commercio sono degli eccellenti sostituti. Come scegliere la noce di cocco adatta: Per i piatti molto conditi scegliete delle noci di cocco ben mature. Questo tipo di noce di cocco è solitamente asciutta e ha una buccia di color marrone scuro. Per i piatti mediamente conditi scegliete delle noci di cocco mediamente mature che si presentano con una buccia marrone tendente al giallo. Per i dessert scegliete una noce di cocco giovane o appena matura.