

SALSE E SUGHI

Pasta di curry Kaeng Khua

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- 5 peperoncini essiccati
immersi in acqua calda per 15 minuti e
senza semi
- 3 cucchiaini di scalogni tritati
- 2 cucchiaini di aglio tritato
- 1 cucchiaino di galangal tritato (zenzero)
- 1 cucchiaino di radice di coriandolo
- 1 cucchiaio di erba limoncina tritata
- 1 cucchiaino di buccia di lime kaffir tritata
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti
- 2 cucchiaini di sale

PREPARAZIONE

1 In un mixer, o in un mortaio ed un pestello, mettete tutti gli ingredienti fatta eccezione di pasta di gamberetti e miscelate bene.

Quindi, aggiungete la pasta di gamberetti e miscelate nuovamente per ottenere circa $\frac{3}{4}$

tazza di pasta. Questa può essere conservata in un vasetto di vetro in frigorifero per circa 3-4 mesi.