

SALSE E SUGHI

Pasta di curry Thai

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 9 peperoncini piccanti
- 1 cucchiaino di grani di pepe
- 2 cucchiari di cipolla affettata
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo frantumati
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 2 cucchiari di aglio affettato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti in un mortaio e pestate fino ad ottenere una pasta omogenea (potete usare anche un frullatore, aggiungendo un po' d'acqua per facilitarne il lavoro). Potrete usare questa pasta – sufficiente per 1 kg di carne – fresca o secca a piacere; se non la usate subito conservatela in un vasetto coperto.