

SALSE E SUGHI

## Pasta di peperoncino Bajak

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

- 8 peperoncini dissemati e affettati
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti essiccati (terasi) tostata
- 1/4 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 3 spicchi d'aglio sbucciati e affettati
- 6 scalogni sbucciati e affettati
- 1 cucchiaino di sale
- 1 1/2 cucchiaino di zucchero di palma
- 2 cucchiaini d'olio
- 2 foglie di salam
- 2 gambi di citronella
- 1 cm di radice di laos (galagal) sbucciata e affettata
- 4 cucchiaini di succo di tamarindo

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate con un pestello e un mortaio o con un tritatutto i primi 7 ingredienti fino a che

siano molto fini. Scaldate l'olio a fuoco medio alto. Saltate gli ingredienti tritati con le foglie di salam, la citronella e il laos. Mescolate frequentemente fino a che il composto cambi di colore e diventi fragrante.

Infine versate il succo di tamarindo e lasciate sobbollire per circa 1 minuto, quindi lasciate raffreddare. Rimuovete le foglie di salam, la citronella e il laos prima di servire.