

SALSE E SUGHI

Pasta speziata base

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 25 scalogni sbucciati e tritati
- 12 spicchi d'aglio sbucciati e tritati
- 7 grossi peperoncini dissemati e tritati
- 4 cm di laos sbucciato e tritato (tubero della famiglia dello zenzero chiamato anche galangal)
- 4 cm di kencur sbucciato e tritato (tubero della famiglia dello zenzero chiamato anche lesser galangal)
- 4 cm di curcuma fresca sbucciata e tritata
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo
- 6 noci candela (noce dal colore crema chiamate anche tingkih/kemiri)
- 2 cucchiaini di pasta di gamberi essiccati
- 1/2 cucchiaino di grani di pepe
- 1 pizzico di noce moscata macinata fresca
- 3 chiodi di garofano
- 4 cucchiaini di olio vegetale

PREPARAZIONE

1 Per questa ricetta qualcuno usa un tritatutto altri usano pestello e mortaio. Se usate il pestello e il mortaio macinate sempre prima gli ingredienti secchi quindi aggiungete quelli più solidi come il laos e il kencur prima di aggiungere gli scalogni i peperoncini e altri ingredienti più morbidi.

Se usate un tritatutto miscelate le spezie essiccate, quindi aggiungete tutti gli altri ingredienti tranne l'olio.

Scaldare l'olio in un wok o in una padella, aggiungete, quindi, tutti gli ingredienti miscelati precedentemente e cuocete a fuoco alto, mescolando frequentemente, per circa 5 minuti fino a che la pasta diventi dorata. Fate raffreddare prima di usarla. Se ne fanno 2 tazze.

Suggerimenti: Questa pasta base può essere conservata in frigorifero fino ad una settimana. Comunque è sempre meglio prepararla fresca prima di preparare il piatto al quale sarà accompagnata.

NOTE

Questa pasta viene utilizzata principalmente per neutralizzare il sapore forte dell'agnello o del maiale.