

SALSE E SUGHI

Pasta speziata per frutti di mare

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 10 peperoni rossi dissemati e tritati
- 6 spicchi d'aglio sbucciati e tritati
- 15 scalogni sbucciati e tritati
- 8 cm di radice di zenzero sbucciata e tritata
- 4 cm di radice di curcuma fresca sbucciata e tritata (oppure 4 cucchiaini di curcuma in polvere)
- 1 pomodoro di media grandezza spellato e dissemato
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo
- 10 noci candela (nocciole dal color crema)
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti essiccati (terasi)
- 4 cucchiai di olio vegetale
- 3 cucchiai di polpa di tamarindo
- 2 foglie di salam
- 2 gambi di citronella

PREPARAZIONE

1 Tritate tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio, della polpa di tamarindo, delle foglie di salam e della citronella fino a che risultino tritati grossolanamente.

Scaldate l'olio in un wok, aggiungete tutti gli ingredienti e cuocete a fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando frequentemente, fino a che il composto non diventi dorato. Fate raffreddare prima dell'uso.