

SALSE E SUGHI

Pasta speziata per il manzo

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 10 scalogni sbucciati e tritati
- 6 spicchi d'aglio sbucciati e tritati
- 8 cm di laos sbucciato e tritato (tubero della famiglia dello zenzero)
- 4 cm di radice di zenzero sbucciata e tritata
- 10 noci candela (noci dal color crema)
- 4 cucchiaini di zucchero di palma
- 4 cucchiaini di olio vegetale
- 10 piccoli peperoncini piccanti affettati finemente
- 6 peperoni dissemati e tritati
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaio di grani di pepe nero
- 2 foglie di salam (arbusto della famiglia della cannella)

PREPARAZIONE

1 Miscelate insieme tutti gli ingredienti tranne l'olio e le foglie di salam, metteteli in un tritatutto e macinate grossolanamente. Scaldate l'olio vegetale in una casseruola pesante o in un wok fino a che diventi molto caldo.

Aggiungete, ora, gli ingredienti macinati con le foglie di salam e cuocete a fuoco medio per 5 minuti, mescolando frequentemente fino a che la marinata cambi colore diventando dorata. Mettete da parte e fate raffreddare prima d'usarla. Conservatela in frigorifero fino a 24 ore prima d'utilizzarla per incrementarne l'aroma. Se ne ottiene 1 tazza.