

SALSE E SUGHI

Pasta speziata per pollo

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 14 scalogni sbucciati e tritati
- 26 spicchi d'aglio sbucciati e tritati
- 2 cm di radice di kencur sbucciata e tritata
- 2 cm di radice laos sbucciata e tritata
- 10 noci candela (noci dal color crema)
- 12 cm di curcuma fresca sbucciata e tritata (oppure 5 cucchiaini di curcuma in polvere)
- 4 cucchiaini di zucchero di palma
- 4 cucchiai di olio vegetale
- 2 gambi di citronella
- 2 foglie di salam
- 10 peperoncini piccanti affettati finemente

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli scalogni, l'aglio, il kencur, il laos, le noci candela, la curcuma e lo zucchero di

palma in un tritatutto oppure usate un mortaio e macinateli grossolanamente. Scaldate l'olio in un wok o in una padella e friggete tutti gli ingredienti, mescolando frequentemente, fino a che la pasta prenda colore. Raffreddate prima di utilizzarla.