

SALSE E SUGHI

Pasta speziata per verdure

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 8 scalogni sbucciati e tritati
- 10 spicchi d'aglio sbucciati e tritati
- 4 cm di radice di kancur sbucciata e tritata
- 30cm di radice laos sbucciata ed affettata finemente
- 8 cm di curcuma fresca sbucciata e affettata
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 gambo di citronella
- 1 foglia di salam
- 6 peperoni rossi affettati finemente
- 3-5 peperoncini rossi
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti essiccati
- 1/4 cucchiaino di pepe bianco macinato

PREPARAZIONE

1 Mettete gli scalogni, l'aglio, il kencur, il laos, la curcuma, i semi di coriandolo, i peperoncini, la pasta di gamberetti in un tritatutto o usate un mortaio e macinate il tutto grossolanamente.

Scaldate l'olio in un wok o in una padella e friggete la pasta macinata e gli ingredienti rimanenti, saltate per 2 minuti o fino a che la pasta cambi colore diventando dorata. Fate raffreddare prima dell'uso.