

SALSE E SUGHI

Salsa dolce di pesce

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 1/3 tazza di salsa di pesce
- 1/3 tazza di succo di lime (circa 2 lime)
- ¼ tazza d'acqua calda
- ¼ tazza di zucchero
- 1/3 tazza di noccioline tostate tritate (facoltative)
- 3 peperoncini piccanti a piacere (facoltativo)

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il succo di lime, l'acqua, lo zucchero, la salsa di pesce ed il peperoncino piccante insieme. Mescolare. Aggiungere le noccioline tostate prima di servire.