

SALSE E SUGHI

Salsa vietnamita

LUOGO: *Asia / Vietnam*

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



INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI THAI oppure 1
peperoncino Serrano - 3
SPICCHIO DI AGLIO affettato - 1
ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola
ACQUA calda - 0,66 tazze
SUCCO DI LIME 2 cucchiari da tavola
SALSA DI PESCE 5 cucchiari da tavola
CAROTE affettate finemente per la
guarnitura (facoltative) - 2 cucchiari da
tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i peperoncini a rondelle e mettetene dap arte 1/3 per la guarnitura. Disponete i peperoncini rimanenti, l'aglio e lo zucchero in un mortaio e pestateli fino a creare una pasta umida. (Se non avete un mortaio tritateli con un coltello). Trasferite questo composto in una piccola ciotola e aggiungetevi l'acqua, il succo di lime e la salsa di

pesce, mescolate bene per sciogliere bene la pasta.

Aggiungete i peperoncini conservati e le carote e lasciate riposare il tutto per 10 minuti prima di servire.