

DI LIMONE, 2 FOGLIE DI SALAM, 1
PEZZO DI LAOS, 1 BASTONCINO DI
CANNELLA DA 4CM, 1 TAZZA D'ACQUA,
2 GAMBI DI CITRONELLA, 3 TAZZE DI
LATTE DI COCCO PER LA SALSA

2 tazze di latte di cocco

1 tazza di farina di riso

brodo di carne conservato

2 cucchiaini di sale

1/2 pomodoro maturo affettato finemente

spiedini di bamboo

PREPARAZIONE

1 Friggete leggermente la cipolla e l'aglio nell'olio in una padella larga. Aggiungete gli altri ingredienti fatta eccezione per il latte di cocco e e miscelate bene. Cuocete, a pentola coperta, per circa 1 1/2 ore o fino a che la carne cominci ad intenerirsi. Quindi aggiungete il latte di cocco e cuocete per 30 minuti.

Rimuovete la carne e tenete da parte il liquido di cottura che dovrebbe essere di circa 2 tazze.

Per fare la salsa miscelate il latte di cocco e la farina di riso creando una pastella. Portate ad ebollizione il liquido di cottura della carne e aggiungete la pastella fatta di farina di riso, il sale e il pomodoro. Cuocete e mescolate per 10 minuti a fuoco basso fino a che la salsa si sia ben miscelata. Se la salsa diventa troppo densa aggiungete 1/2 tazza d'acqua durante la cottura. La salsa dovrebbe risultare densa, cremosa e speziata. Tenete in caldo.

Tagliate tutta la carne cotta in cubetti da 1cm. Mettete 5 cubetti di diverse carni su di uno spiedino così d'avere il contrasto nella consistenza. Scaldate leggermente lo spiedino sulla

brace, quindi immergetelo a piacere nella salsa calda. I satays sono solitamente serviti con i rotoli di riso.