

ANTIPASTI E SNACK

# Spiedini di manzo Khmer Krom

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



## INGREDIENTI

- ½ kg di bistecche di lombata
- 2 cucchiai di olio
- ½ tazza di lemon grass fresca e sminuzzata
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 gambo di cipollotto sminuzzato
- 1 cucchiaio di zucchero
- ½ cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- ½ cucchiaio di salsa d'ostrica
- ½ cucchiaio di succo di limone fresco
- ¼ cucchiaino di polvere di curcuma
- 1 cucchiaio di latte di cocco liofilizzato
- ¼ cucchiaino di paprika
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- peperoncini piccanti tritati a piacere  
(facoltativo)

# PREPARAZIONE

**1** In una grossa ciotola, miscelate il manzo con tutti gli ingredienti ad esclusione dell'olio e miscelate bene. Quindi aggiungete l'olio.

Miscelate ancora e mettete in frigorifero per qualche ora o per una notte.

**2** Infilzate il manzo marinato in spiedini di bambolo. Grigliate a piacere e serviteli caldi.

## NOTE

Il manzo è ben marinato con latte di cocco e le spezie più utilizzate nella cucina Khmer e grigliato sui carboni ardenti. Questo piatto può essere servito sia come antipasto che insieme al riso.