

SECONDI PIATTI

Yam di manzo

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

1 kg abbondante di filetto di manzo
10 rametti di coriandolo
2 gambi di lemon grass
scorza di limone grattugiata
peperoncini rossi piccanti tagliati a listerelle
5 spicchi di aglio
zucchero
nam pla
5 piccoli peperoncini secchi frantumati
succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostite il filetto di manzo, lasciato in un pezzo solo, in forno molto dolce (150° circa) per 45 minuti; deve rimanere al sangue. Sfogliate i rametti di coriandolo e lavate e asciugate le foglie, che serviranno di guarnizione. Quando il filetto di manzo è freddo, affettatelo il

più finemente possibile e accomodatelo in una larga insalatiera. Tagliate in filettini il lemon grass e un'uguale quantità di scorza di limone e distribuite sulle fette di carne. Schiacciate l'aglio e tritatelo grossolanamente; unitevi, in una tazza, zucchero, nam pla, peperoncini secchi e succo di limone; mescolate bene, versate sulla carne, mescolate di nuovo e accomodate in un piatto di portata, guarnendo con le foglie di coriandolo o di prezzemolo e con le listarelle di peperoncini rossi. Servite freddo.