

ZUPPE E MINESTRE

## Tom Yam Kung Zuppa speziata di gamberi in stile thailandese

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La zuppa speziata di gamberoni si ispira alla cucina della lontana Thailandia e si fa amare per il suo sapore tutto etnico ed esplosivo. Da sorbire piano piano, lasciando i gamberoni per ultimi, ricchi di tutto l'amalgama speziato del piatto!

### INGREDIENTI

- GAMBERONI (grossi) - 6
- RADICE DI GALANGAL 5 fette
- SUCCO DI LIME 4 cucchiaini da tavola
- SALSA DI PESCE 3 cucchiaini da tavola
- FUNGHI tagliati a metà - 200 gr
- BRODO DI POLLO 2 tazze
- PEPERONCINI PICCANTI schiacciati con il pestello - 6
- FOGLIE DI LIME KAFFIR spezzettate - 3
- CORIANDOLO tritati grossolanamente - 2 rametti
- LEMONGRASS (tagliato a pezzettini) - 1

### PREPARAZIONE

**1** Sgusciate e svenate i gamberoni, quindi lavateli completamente. Scaldate il brodo e portatelo ad ebollizione.

Unite al brodo dapprima le fettine di galangal che dovranno cuocere cinque minuti più a lungo del resto degli ingredienti.

Aggiungete, quindi, l'erba limoncina e i gamberoni, condite a piacere con succo di lime, peperoncini e salsa di pesce e fate cuocere per altri 5 minuti.





2 Aggiungete, infine, le foglie di lime kaffir, il coriandolo tritato ed i funghi e fate cuocere per gli ultimi cinque minuti.



3 Rimuovete dal fuoco e servite il piatto caldo.