

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di papaya verde

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Ecco una freschissima insalata di papaya verde d'origine thailandese, il nome originario è Som Tam e si tratta di un'insalata agre e piccante, nella quale però non mancano anche la componente dolce e salata caratteristica tipica di tutti i piatti thailandesi.

Ovviamente noi europei non siamo molto abituati a questo tipo di sapori, pertanto vi consigliamo di accostarvi, soprattutto al piccante, in modo graduale e vedrete che via via riuscirete ad assaggiare anche i piatti più piccanti.

INGREDIENTI

PAPAYA verde - 2

FAGIOLINI SERPENTI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3

GAMBERETTI SECCHI 1,5 cucchiari da tavola

ARACHIDI non salate - 100 gr

POMODORI CILIEGINI 5

PER LA SALSA

ZUCCHERO DI PALMA 2 cucchiari da tavola

SUCCO DI LIME 50 ml

CONCENTRATO DI TAMARINDO 1 cucchiario da tavola

SALSA DI PESCE 1,5 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate come prima cosa la papaya verde. A questo punto date dei colpetti sulla polpa del frutto con il coltello in modo tale da praticare delle incisioni molto ravvicinate.



- 2 Successivamente, tenendo il coltello parallelo al frutto o utilizzando un pelapatate, tagliatene delle sfoglie, le quali saranno automaticamente divise in piccoli fili, come per il taglio a julienne.

Una volta tagliata tutta la papaya mettetela da parte.



- 3** Prendete un mortaio, meglio se quello tradizionale thailandese in terracotta, aggiungete i peperoncini e l'aglio e pestate.





- 4 Aggiungete i gamberetti secchi e la papaya preparata in precedenza. Mescolate e pestate per amalgamare i sapori.





5 Insaporite la preparazione con il concentrato di tamarindo sciolto in poca acqua, lo zucchero di palma e pestate per amalgamare.





6 Continuate ad insaporire l'insalata con la salsa di pesce ed il succo di lime. Mescolate e pestate.





- 7** Aggiungete, infine, i pomodorini tagliati a metà e le arachidi. Mescolate e pestate molto leggermente per non rovinare i pomodorini.



- 8** Servite l'insalata fresca in un vassoio dal quale i commensali potranno servirsi liberamente.

