

PRIMI PIATTI

# Pad Thai

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **Pad Thai** è uno dei piatti più iconici della [cucina thailandese](#): un mix esplosivo di sapori agrodolci, salati e leggermente piccanti che conquista al primo boccone. In questa ricetta ti spiego come realizzarlo a casa con pochi ingredienti facilmente reperibili. I protagonisti sono i [noodles](#) di riso, saltati nel wok con gamberi, uova strapazzate, salsa al tamarindo, germogli di soia ed erba cipollina. Il tocco finale? Le arachidi tostate che aggiungono croccantezza e un sapore croccante inconfondibile. **Una ricetta perfetta per una cena etnica che non delude mai!**

## INGREDIENTI PER FARE IL PAD THAI

TAGLIATELLE DI RISO 300 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 30 gr  
SALSA DI PESCE 15 gr  
PASTA DI TAMARINDO 60 gr  
ACQUA 90 gr  
ERBA CIPOLLINA 1 mazzetto  
SPICCHI DI AGLIO 2  
ARACHIDI TOSTATE 50 mg  
UOVA 2  
GAMBERI SGUSCIATI 200 gr  
GERMOGLI DI SOIA 90 gr  
OLIO VEGETALE 20 ml

# COME FARE IL PAD THAI

- 1 Metti le tagliatelle di riso in ammollo in acqua tiepida per almeno 15 minuti.



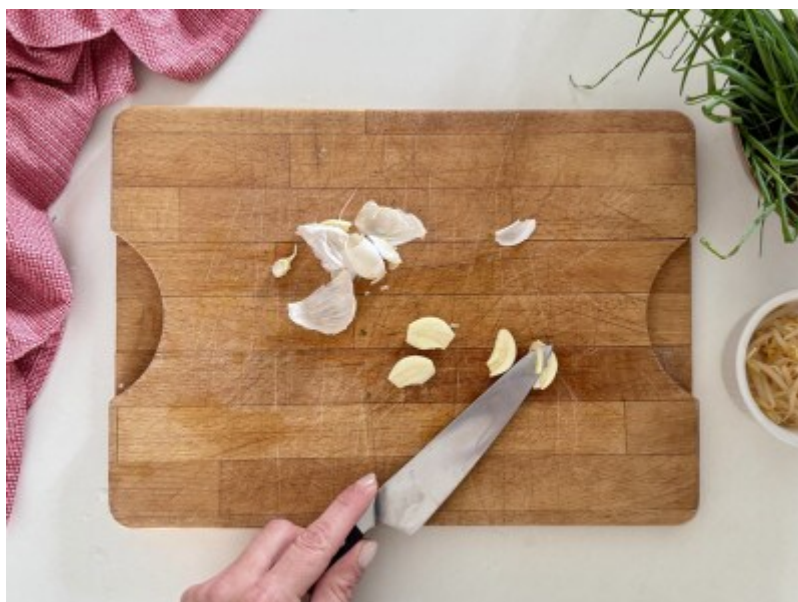
- 2 Intanto, prepara il condimento. In una ciotola mescola lo zucchero di canna, la salsa di pesce, la pasta di tamarindo e l'acqua, fino a ottenere un composto omogeneo. Lava e trita l'erba cipollina.





**3** Pulisci gli spicchi d'aglio, rimuovi l'anima e tritali finemente. Trita anche le arachidi, ma

non troppo finemente: devono restare croccanti.





4 Scalda un filo d'olio nel wok e strapazza le uova. Appena cotte, mettile da parte.



- 5 Versa un altro filo d'olio nel wok, aggiungi l'aglio tritato e fallo rosolare. Poi unisci i gamberi e cuoci a fiamma vivace per qualche minuto.



6 Aggiungi nel wok anche la salsa che hai preparato prima e mescola bene.



- 7 Scola le tagliatelle di riso e versale nella padella. Saltale a fiamma alta per un paio di minuti, finché si amalgamano bene al condimento.



- 8 Aggiungi le uova strapazzate, l'erba cipollina tritata e i germogli di soia. Mescola ancora per un minuto, poi spegni la fiamma.



9 Aggiungi le arachidi tostate tritate e mescola bene il tutto.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Non trovi la pasta di tamarindo?** Puoi sostituirla con un mix di succo di lime, zucchero di canna e un goccio di salsa di soia.

**Avanzi di gamberi?** Puoi usarli anche surgelati, oppure sostituirli con pollo a pezzetti o tofu per una versione vegetariana.

**Noodles troppo cotti?** Attenzione all'ammollo: 15 minuti in acqua tiepida sono sufficienti per ammorbidirli senza cuocerli.

**Occhio all'ordine!** Prima uova, poi gamberi, poi salsa e infine noodles. Questo garantisce una cottura perfetta e uniforme.

**Arachidi da riciclare:** Se ne hai in casa, tostate in padella e tritale a coltello per una resa perfetta.

## CONSERVAZIONE

Il Pad Thai va gustato appena preparato, ma se ti avanza si conserva in frigo per 1 giorno in un contenitore ermetico.

Riscaldalo in padella con un filo d'olio o qualche cucchiaino d'acqua per far tornare morbidi i noodles. Sconsigliata la congelazione, che rovina consistenza e gusto.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Involtini primavera: croccanti fuori, ricchi dentro, da servire con salsa agrodolce.

Riso alla cantonese: un grande classico cinese, con piselli, uova e prosciutto cotto.

Spaghetti di soia con verdure: un piatto leggero, saporito e super veloce da preparare.

Tofu saltato con verdure: perfetto per chi segue una dieta vegetariana, gustoso e bilanciato.

Noodles con verdure e uovo: il classico comfort food etnico che tutti dovremmo provare almeno una volta!