

SECONDI PIATTI

Curry di manzo con salsa dolce di arachidi Pha-naeng Neua

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



Se amate mischiare sapori, consistenze e ingredienti particolari, il **curry di manzo con salsa dolce di arachidi Pha-naeng Neua** è proprio la ricetta che fa per voi! Un piatto unico vista la presenza del riso e della carne bianche che di certo piacerà a chi adora le spezie. Il curry in questo caso viene addolcito dal latte di cocco che rende il tutto ancora più buono e cremoso. Vi è venuta l'acquolina? Eh anche a noi! Provate questa ricetta e se amate il curry, provatelo anche con i [gamberi](#): favoloso!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tagliata in strisciole sottili - 500 gr
PASTA DI CURRY ROSSO 3 cucchiaini da tavola
LATTE DI COCCO 2 tazze
ZUCCHERO DI PALMA 3 cucchiaini da tavola
SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola
ARACHIDI TOSTATE macinate - ½ tazze
FOGLIE DI LIME KAFFIR fresche o essiccate e tagliate a metà - 6
BASILICO dolce (horapha) - ½ tazze
PEPERONCINO FRESCO (senza semi e tagliato a strisciole - 1
BRODO DI POLLO ¼ tazze
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il **curry di manzo con salsa dolce di arachidi Pha-naeng Neua** mettete il latte di cocco in una casseruola di media grandezza a fuoco medio, aggiungete la pasta di curry e portate lentamente ad ebollizione, mescolando costantemente.



- 2 Incorporate le striscioline di manzo e cuocete per 5 minuti.



- 3 Nel frattempo, frullate insieme il resto degli ingredienti fatta eccezione per il basilico dolce e il peperoncino fresco.





4 Aggiungete questo composto al manzo al curry e sobbollite per circa 15 minuti.



5 Aggiungete ora il basilico dolce e peperoncino fresco, mescolate bene, e rimuovete dal fuoco.



6 Ora il piatto è pronto, è meglio servito con riso al vapore.

CONSIGLIO