

SECONDI PIATTI

Curry panang di pollo e arachidi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il curry panang di pollo e arachidi è uno dei piatti più conosciuti della cucina thailandese. Il contrasto tra i sapori dolci e aspri, tra morbido e croccante rende questo piatto una golosità assoluta.

INGREDIENTI

- COSCIA DI POLLO disossate - 500 gr
- LATTE DI COCCO 250 ml
- CREMA DI COCCO 60 ml
- CURRY PANANG o 2 - 1 cucchiaio da tavola
- FOGLIE DI LIME KAFFIR 4
- SALSA DI PESCE 1 cucchiaio da tavola
- ARACHIDI TOSTATE non salate e tritate - 80 gr
- ANANAS fresco e tritato - 80 gr
- SUCCO DI LIME 1 cucchiaio da tavola
- OLIO DI ARACHIDI o di girasole - 1 cucchiaio da tavola
- ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè
- CIPOLLE grossa e tritata - 1
- BASILICO (thailandese) - 15 foglie
- SALSA DI PEPERONCINI ROSSI PICCANTI IN SCATOLA (facoltativo) -

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un wok e fate insaporire la cipolla e il curry a fuoco medio per circa 2 minuti.



- 2 Aggiungete il latte di cocco e portate lentamente a ebollizione.



- 3 Unite il pollo e le foglie di lime, abbassate il fuoco e cuocete per 15 minuti.



4 Togliete il pollo tagliato a bocconcini con una schiumarola e tenetelo da parte.



5 Fate sobbollire la salsa per circa 5 minuti fino a quando si sarà addensata.

Unite la crema di cocco, la salsa di pesce, il succo di lime e lo zucchero e cuocete per 5 minuti.



6 Rimettete il pollo nel wok e lasciatelo insaporire per un paio di minuti.



7 Unite le arachidi, il basilico e l'ananas.



8 Servite con il cetriolo affettato, un po' di salsa al peperoncino e del riso al vapore.