

SECONDI PIATTI

Gado-gado

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1/2 TAZZA DI CAVOLO COTTO TAGLIATO A FETTUCCINE SOTTILI, 1/2 TAZZA DI CAROTE COTTE AFFETTATE, 1/2 TAZZA DI FAGIOLINE SPEZZETTATI, 1 POMODORO AFFETTATO, QUALCHE FOGLIA DI LATTUGA, 1 CETRIOLO AFFETTATO, 1 TAZZA DI TOFU AFFETTATO E FRITTO IN BURRO D'ARACHIDI, 1/2 TAZZA DI PATATE FRITTE, 2 UOVA SODE SGUSCIATE E AFFETTATE. PER LA SALSA

2 spicchi d'aglio ridotti in poltiglia

6 cucchiaini di burro d'arachidi

1 cucchiaino di peperoncino in polvere

1 cucchiaino di zucchero

1 foglia di alloro

1 scorzetta di limone

1 tazza d'acqua

½ tazza di latte di cocco

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la salsa: in una piccola casseruola, sofferiggete l'aglio nel burro d'arachidi unendo zucchero, peperoncino, foglia d'alloro e scorzetta di limone. Bagnate con l'acqua e il latte di cocco versandoli un poco per volta, e cuocete a calore dolce, mescolando in continuazione, finché la salsa è addensata. Togliete dal fuoco, e tenete in caldo. Accomodate in un grande piatto le verdure e le fette di formaggio di soia, guarnite con le pate fritte e le fette d'uovo sodo, servite accompagnando con la salsa preparata precedentemente.