SECONDI PIATTI

Gado-gado

LUOGO: Asia / Indonesia

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

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, peproncino, 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.