

ANTIPASTI E SNACK

Ma haw

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

5 spicchi d'aglio
2-3 cucchiai di strutto
1 kg di carne di maiale – tritata finemente
2 cucchiai di zucchero
nam pla a piacere
3 cucchiai di arachidi tritate
grossolanamente
2 piccoli ananas freschi (oppure 8 arance
grosse)
foglie di coriandolo
peperoncini piccanti tagliati a fettine.

PREPARAZIONE

1 Schiacciate l'aglio e fatelo dorare nello strutto, già ben scaldato in una grande padella da frittura. Unite maiale, arachidi, zucchero e nam pla e mescolate bene. Pelate gli ananas e liberandoli del torsolo tagliateli in pezzi quadrati di circa 3 cm di lato (se invece usate le

arance, pelatele, dividetele in spicchi, togliete a questi ultimi la pelle su un lato solo e accomodatele su un piatto di servizio, stesi con la parte non pelata di sotto). Mettete su ogni pezzo di ananas o spicchio d'arancia un cucchiaino del composto a base di maiale e decorate con foglie di coriandolo e con i peperoncini.