

SALSE E SUGHI

Pasta di curry gialla

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 3 peperoncini essiccati
- immersi in acqua calda per 15 minuti e senza semi
- 3 cucchiaini di cipollotti tritati
- 1 cucchiaio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaio di erba limoncina tritata
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di polvere di curry

PREPARAZIONE

- 1 In un wok, scaldate a fuoco basso, i cipollotti con l'aglio, lo zenzero, i semi di coriandolo e i

semi di cumino e soffriggete per circa 5 minuti, quindi macinate il tutto fino ad ottenere una polvere.

In un mixer mettete il resto degli ingredienti e frullate il tutto. Aggiungete il composto di cipollotto, aglio, zenzero, semi di coriandolo e di cumino e miscelate nuovamente fino ad ottenere $\frac{1}{2}$ tazza di pasta.

Questa pasta di curry può essere conservata in un vasetto di vetro in frigorifero per 3-4 mesi circa.