

SALSE E SUGHI

Pasta di curry masamam

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 10 peperoncini piccanti
- ½ cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo
- 1 stecca di cannella
- 5 semi di cardamomo
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 5 chiodi di garofano
- ½ cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1 pizzico di macis
- 2 cucchiaini di olio di arachidi
- 1 cucchiaino di sale
- 8 scalogni tritati
- 5 spicchia d'aglio finemente tritati
- ½ cucchiaino di pasta di gamberetti o ¼ di cucchiaino di pasta d'acciuga.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente i peperoncini mondati dei semi: metteteli in una casseruola con i grani di pepe, i semi di cumino e di coriandolo, la cannella, i semi di cardamomo, la scorza di limone, i chiodi di garofano, la noce moscata e il macis; cuocete a calore medio finché tutto ha preso un leggero colore bruno. Versate allora in un mortaio e pestate fino ad ottenere una pasta omogenea. Nella casseruola versate l'olio, poi unite sale, scalogni, aglio e pasta di gamberetti o d'acciuga; rosolate, riunite tutti gli ingredienti; mescolate.