

SALSE E SUGHI

## Pasta di curry verde

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 15 peperoncini verdi piccanti
- 3 cucchiai di scalogni tritati
- 1 cucchiaio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di galangal tritato (zenzero)
- 1 cucchiaio di erba limoncina tritata
- ½ cucchiaino di buccia di lime kafir tritata
- 1 cucchiaino di radice di coriandolo tritata
- 5 grani di pepe
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pasta di gamberetti

### PREPARAZIONE

- 1 In un wok, messo su di un fuoco basso, mettete i semi di coriandolo e i semi di cumino e fateli tostare per circa 5 minuti, quindi macinateli fino ad ottenere una polvere.

In un mixer, oppure utilizzando un mortaio e un pestello, mettete il resto degli ingredienti fatta eccezione per la pasta di gamberetti e frullate il tutto. Aggiungete il composto di semi di coriandolo e di cumino e la pasta di gamberetti e miscelate il tutto fino ad ottenere ½ tazza di pasta.

Questo composto può essere conservato in un vasetto di vetro in frigorifero per circa 3-4 mesi.