

ANTIPASTI E SNACK

Pasticcini di maiale e arachidi

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- ½ kg di carne di maiale macinata
- 1 cucchiaio di burro di arachidi o ¼ tazza di arachidi fresche tostate e macinate
- ½ cucchiaio di zucchero
- ½ cucchiaio di salsa di pesce
- ½ cucchiaio di salsa di soia
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 2 gambi di cipollotti tritati finemente
- 2 cucchiaini d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate lo zucchero, la salsa di pesce, la salsa di soia, l'aglio, il burro d'arachidi e il pepe nero in una piccola ciotola.

Mettete il maiale macinato in una grossa ciotola, aggiungetevi i cipollotti verdi e versateci sopra il preparato di spezie e mescolate bene.

Usate le mani per farne dei piccoli pasticcini della grandezza che preferite. Scaldate una padella antiaderente ad alta temperatura.

Abbassate il fuoco quando la padella è calda, versateci l'olio e mettete i pasticcini a cuocere.

Cuocete a fuoco basso su entrambi i lati i pasticcini di carne.

Quando la carne è cotta, alzate la temperatura per dorare la carne. Attenzione a non far bruciare i pasticcini.

Rimuovete i pasticcini dalla padella quando la carne è bella dorata.

2 Servite con del riso o come antipasto.

NOTE

I pasticcini di maiale con le arachidi sono assolutamente deliziosi. La ricetta Khmer Krom originale prevede l'uso di arachidi fresche arrostate e macinate.