

SECONDI PIATTI

Pesce con crema di noce di cocco

LUOGO: Asia / Laos

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



INGREDIENTI

- 500g di filetti di pesce
- 2 grossi peperoncini essiccati
- 5 spicchi d'aglio
- 3 foglie di limone tenere
- 1 fetta di laos o 1 cucchiaino di polvere di laos
- 2 gambi di erba limoncina affettata finemente oppure 2 striscioline di scorza di limone
- 1 tazza di latte di cocco denso
- 3 tazze di latte di cocco liquido
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 2 cucchiari di arachidi tostate e tritate
- rametti di basilico fresco
- 5-6 peperoncini essiccati
- olio per la frittura

PREPARAZIONE

1 Lavate i filetti di pesce e tagliateli in porzioni. Rimuovete i gambi e i semi dai 2 grossi peperoncini essiccati ed immergeteli in acqua calda per 10 minuti.

Con un mortaio ed un pestello pestate i peperoncini, l'aglio, le foglie di limone, il laos, l'erba limoncina o la scorza di limone, creando una pasta.

Scaldate il latte di cocco denso in una casseruola fino a che l'olio si separi (10-15 minuti a fuoco basso). Aggiungete il composto pestato e frigate fino a cottura, mescolando costantemente. Aggiungete, ora, i pezzi di pesce, quindi aggiungete il latte di cocco liquido e la salsa di pesce e fate sobbollire per 10 minuti. Aggiungete le arachidi tostate appena prima della conclusione della cottura.

Servite il piatto guarnito con basilico e una piccola quantità di peperoncini essiccati interi fritti per qualche secondo in olio.

NOTE

Il laos è una specie di zenzero. Altri nomi per questa radice sono: galangal, radice di Java, ralingale o lengkuas. Se non lo trovate potete usare 5ml di zenzero in polvere miscelato a 1ml di cannella in polvere.