

PRIMI PIATTI

Riso all'ananas

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ananas
coriandolo fresco
lemon grass
germogli di soja
funghi shitake
foglie di lime kaffir
gamberi sgusciati
peperoncino
galangal in polvere (si puo' sostituire con lo zenzero)
cipollotti freschi
nuoc mam (salsa di pesce thailandese)
riso thailandese o basmati.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mettere in ammollo le foglie di kaffir e i funghi in acqua tiepida.

Scaldare l'olio in un wok o in una padella molto capiente, aggiungere i cipollotti tritati, il peperoncino, il galangal, i funghi, i gamberi, la lemon grass pulita delle estremità e aperta. Lasciar cuocere per una decina di minuti a fuoco medio alto.



- 3 Nel frattempo, aprire l'ananas per il lungo, svuotarlo facendo attenzione a non romperlo, tagliare la polpa a pezzi, unirlo agli altri ingredienti aggiungendo anche i germogli di soja e qualche goccia di salsa di pesce. Eliminare la lemon grass e le foglie di lime kaffir. Bollire il riso e saltarlo nel wok unendo il coriandolo tritato.

