

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Sottaceti con curcuma

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



## INGREDIENTI

- 8 scalogni affettati
- 4 spicchi d'aglio affettati
- 2 cucchiaini di coriandolo macinato
- 2 cucchiaini di cumino macinato
- 1/2 cucchiaino di pasta di gamberetti (terasi)
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 8 noci kemiri (noci candela di color crema)
- 1 1/2 tazze di latte di cocco denso
- 3 cucchiaini di olio
- 2 gambi di citronella
- 2 fette di laos (galangale) immerse nel latte di cocco per 1/2 ora
- 2 foglie di alloro immerse nel latte di cocco per 1/2 ora
- 1/2 kg di fagioli lunghi cinesi tagliati in pezzi da 2 cm
- 1/2 tazza di carote affettate finemente
- 1/2 kg di foglie di cavolo tagliate in piccoli pezzi

1/2 kg di germogli di palma tagliati in cubetti da 2 cm

1 grosso cetriolo sbucciato dissemato tagliato a metà per la lunghezza e affettato diagonalmente

5 peperoncini rossi piccanti tagliati a metà e dissemati

1/2 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di aceto

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate insieme gli scalogni, l'aglio il coriandolo, il cumino, la pasta di gamberetti, la curcuma e le noci con 2 cucchiai di latte di cocco fino a creare una pasta. Scaldate l'olio in un wok o in una padella larga e soffriggetevi la pasta appena ottenuta, la citronella, il laos, le foglie di alloro a fuoco medio-alto per circa 2 minuti.  
Aggiungete i fagioli, le carote, il cavolo, i cuori di palma, i cetriolo e il peperoncino mescolate dopo ciascuna aggiunta e soffriggete per circa 3 minuti.  
Aggiungete il latte di cocco rimanente, il sale e l'aceto e continuate a cuocere per altri 2-3 minuti prestando attenzione a non cuocere troppo le verdure.  
Lasciate raffreddare il composto e mettete in frigorifero. Servite il piatto freddo o a temperatura ambiente.