

PRIMI PIATTI

Vermicelli fritti

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 4 matassine di vermicelli di riso
- 450 g di margarina
- 4 porri tagliati in tronchetti di 2-3 cm
- 4 spicchi d'aglio ridotti in poltiglia
- 6 gamberetti sgusciati e tagliati a pezzetti
- 3 cucchiaini di carne di maiale – di pollo e di polpa di granchio
- 3 cucchiaini di formaggio di soia tagliato fine
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 cucchiaino di nam pla
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 4 uova
- aceto a piacere
- 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete i vermicelli in acqua bollente salate, scolateli e allargateli ad asciugare su un

grande piatto da portata. Friggeteli pochi per volta nella margarina, voltandoli solo una volta; man mano che sono ben croccanti e dorati passateli su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e metteteli da parte. Versate in una larga padella a bordi alti $\frac{1}{4}$ di tazza del grasso caldo in cui avete fritto i vermicelli; unite i porri e l'aglio e cuocete finché sono teneri, senza farli dorare troppo. Mescolando senza interruzione unite i gamberetti, le carni, il formaggio di soia, la salsa di soia, il nam pla, il sicco del limone e poi le uova, 2 per volta, e sempre mescolando cuocete finché le uova sono rapprese. Infine aggiungete i vermicelli rotti in pezzi, condite a piacere con aceto, zucchero, altra salsa di soia, altro nam pla e immediatamente versate in un piatto da portata e servite, guarnendo se vi piace con peperoncini finemente affettati o con un trito di foglie di coriandolo.