

Curry di pesce alla thailandese



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per la pasta di curry verde

4 peperoncini verdi, tagliati a metà e privati dei semi

1 stelo di citronella

2 cucchiaini di succo di lime (1 lime e ½)

20g di galanga o zenzero, sbucciato

1 cucchiaino di coriandolo macinato

½ cucchiaino di cumino macinato

3 piccoli scalogni o 5 cipollotti freschi

3 foglie di limone isticco

50ml di latte di cocco

1 cucchiaio di olio semi di girasole

½ peperoncino dolce rosso o verde, privato dei semi e finemente tagliato

10g di grani di pepe verde in salamoia, scolati (conservare un cucchiaino di salamoia)

1 cucchiaino di zucchero

400ml di latte di cocco

5 foglie di limone isticco



750g di filetti di pesce a carne bianca e compatta
(privati della pelle) tagliati a pezzetti
sale, pepe
1 cucchiaino di salsa thailandese di pesce (nam pla)
Per la presentazione
qualche foglia di basilico thailandese

Istruzioni per la preparazione

1. Per la pasta di curry verde: mettete tutti gli ingredienti, ad eccezione del latte di cocco, nel tritatutto e lavorate in modo da ottenere una consistenza pastosa. Trasferite la pasta in un recipiente e, un poco alla volta, aggiungete il latte di cocco. Se il composto risultasse troppo denso, aggiungete ancora un po' di latte di cocco, oppure qualche goccia di olio di semi di girasole. Riponetelo in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico.

2. Scaldate l'olio di semi di girasole nel wok o in una padella per friggere larga, unite il peperoncino e soffriggetelo per circa 4 minuti, finché sarà ben dorato. Unite i grani di pepe verde, la salamoia, lo zucchero e il latte di cocco, portate a ebollizione e lasciate sobbollire per circa 3 minuti.

3. Aggiungete nel wok, o nella padella, 2 cucchiaini di pasta di curry verde, le foglie di limone isticco e il pesce. Fate cuocere a fuoco lento per 5 minuti, finché il pesce sarà cotto. Eliminate le foglie di limone isticco e insaporite con sale, pepe e salsa di pesce.

4. Per la presentazione: disponete il pesce nei piatti e guarnite con la salsa. Cospargete il tutto con foglie di basilico thailandese e accompagnate con riso al gelsomino cotto a vapore (facoltativo).

* la pasta di curry verde può essere conservata in un barattolo in frigorifero o nel congelatore.