

Basta sapere come si fa:

Pasta di curry Thai rossa

fatta in casa.

Per circa 150 grammi



Ingredienti

1	Scalogno
5	Spicchi d'aglio
1	Pezzo di galanga grande come una noce (nei negozi asiatici)
40 g	Baccelli piccoli di chili rosso, tagliati a metà, senza torsolo
3 foglie	Combava (nei negozi asiatici)
1 gambo	Erba citronella
1/2	Lime bio, scorza grattugiata
1/2 c. no	Semi di coriandolo
1/4 c. no	Cumino, macinato -
1/4 c. no	Pepe nero
1/4 c. no	Noce moscata, macinata
1 c.	Sale
1 dl	Olio vegetale neutro (p. es. olio di girasole)

Preparazione

- 1 | Sbucciare lo scalogno, gli spicchi d'aglio e la galanga e tritare finemente insieme ai chili.
- 2 | Rimuovere la costà centrale delle foglie di combava e tritarle finemente. Tritare finemente la parte (1/3) inferiore dell'erba citronella.
- 3 | Lavorare tutti gli ingredienti, senza l'olio, nel mortaio facendone una pasta fine. È possibile anche usare un frullatore a immersione in un contenitore alto, aggiungendo dell'olio vegetale.
- 4 | Versare in un bicchiere con coperchio a vite e coprire con olio. In questo modo la pasta può essere conservata nel frigorifero anche per quattro settimane.

