

CONTORNI

Insalata thai di mango verde

Origine: Thailandia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Mango verde pelato grattugiato	500 g
Gamberetti secchi messi a mollo in acqua	2 cucchiiai
Olio d'oliva	2 cucchiiai
Aglione finemente tritato	7 spicchi
Peperoncini occhio d'uccello sbriciolati	2
Carne di maiale macinata	20 g
Salsa thai di pesce	2 cucchiiai
Zucchero	1 cucchiaino
Foglie di basilico	1/2 tazza
Arachidi tostate sbriciolate	2 cucchiiai
Foglie di coriandolo	1/2 tazza

■ Preparazione

- 1 Rimuovere l'eccesso di liquido dal mango con una carta assorbente. Togliere ogni parte dura dai gamberi e asciugarli accuratamente.
- 2 Rosolare velocemente l'aglio, facendo attenzione a non bruciarlo; aggiungere i gamberi e il peperoncino. Unire e mescolare la carne macinata di maiale, la salsa thai di pesce e lo zucchero.
- 3 Togliere il tutto da fuoco. Tagliare le foglie di basilico in un recipiente, incorporare il maiale, l'aglio, il mango, le arachidi, le foglie di coriandolo e sistemare il tutto su un piatto da portata. Servire con riso cotto la vapore.