

PRIMI PIATTI

Khao phad sapparod

Origine: Thailandia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Calamari	250 g
Gamberoni puliti	20
Chele di granchio	4
Olio vegetale	2 cucchiaini
Riso al gelsomino bollito	1100 g
Polpa d'ananas a pezzetti	80 g
Cipolla tagliata	1
Peperone verde tagliato a pezzetti	1
Uvetta sultanina	4 cucchiaini
Curry	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Salsa di soia leggera thai	2 cucchiaini
Pepe bianco in polvere	3/4 cucchiaini
Pomodoro piccolo a pezzetti	1
Ananas grande	1

Preparazione

- 1 Pulire accuratamente i calamari, pelandoli e tagliandoli ad anelli. Cuocerli in olio abbondante insieme ai gamberi.
- 2 Riscaldare un po' d'olio in un wok, aggiungere il riso bollito (meglio se cotto al vapore), l'ananas a pezzetti, la cipolla e il pepe. Saltare fino a quando non si sono bene amalgamati.
- 3 Aggiungere il curry in polvere, lo zucchero, la salsa di soia e il pomodoro. Incidere sull'ananas un rettangolo di circa 5x10 cm., scavare all'interno cercando di formare una piramide. Servire il riso saltato in questa barca di ananas.