

PRIMI PIATTI

Tom kha kai

Origine: Thailandia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Latte di cocco	2 tazze
Erba cipollina tagliati sottilmente e schiacciati	2 gambi
Lime (foglie fresche spezzate a metà)	5 foglie
Petto di pollo disossato tagliato a fette	250 g
Salsa di pesce	5 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Pasta di chili nero	1 cucchiaino
Foglie di coriandolo	1/4 tazza
Succo di lime	1/2 tazza
Grani di pepe chili verde schiacciati	5 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Mescolate metà del latte di cocco con l'erba cipollina e le foglie di lime in una pentola capiente e portate a bollore. Aggiungere il pollo, la salsa di pesce e lo zucchero.
- 2 Protraete il bollore per altri 4 minuti fino a quando il pollo non risulti cotto, poi aggiungete il restante latte di cocco. Lasciate il preparato sul fuoco fino a nuovo bollore.
- 3 Nel frattempo ponete il succo di lime in una zuppiera di portata e versatevi sopra la crema. Guarnite con le foglie di coriandolo e il pepe chili pestato.