

DOLCI E DESSERT

Sorpresa in noce di cocco

Origine: Melanesia, Vanuatu

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Patate dolci piccole	4
Noce di cocco	1
Cavolo cinese	2 tazze
Arachidi tritate	1 tazza
Pomodoro	1
Cipollotti verdi	2
Ananas	1
Sale	
Pepe	
Laplap (facoltativo)	1 foglia

Preparazione

- 1 Lavate e sbucciate le patate dolci. Tagliate a rondelle i cipollotti verdi, a cubetti i pomodori, a listarelle il cavolo e l'ananas. Tagliate a metà la noce di cocco con un seghetto da cucina.
- 2 Estraiete la polpa e grattugiatela. Foderate l'interno di una delle due metà della noce con una foglia di laplap (o di lattuga).
- 3 Sistematevi tutti gli ingredienti, versatevi il latte di cocco e spolverate con la polpa grattugiata, aggiustate di sale.
- 4 Ricomponete quindi il guscio del frutto legandolo con una cordicella e sistematelo in un tegame con poca acqua sul fondo per farlo bollire per 45 minuti. Private della cordicella a fine cottura e servitelo caldo.