

CONTORNI

Gado gado

Origine: Indonesia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cavolo bianco	500 g
Mazzetti di cavolfiore	125 g
Fagiolini	75 g
Germogli di soia	175 g
Arachidi salate	125 g
Aglione	1 spicchio
Scalogno	1
Succo di limone	4 cucchiaini
Olio di sesamo	5 cucchiaini

Preparazione

- 1 Mondate il cavolo, lavatelo, privatelo del tronco e delle coste dure, tagliatelo a listarelle. Lavate e sgocciolate i mazzetti di cavolfiore. Mondate i fagiolini, lavateli, sgocciolateli e tagliateli a pezzetti di 4 cm.
- 2 Lavate i germogli di soia, eliminate la parte verde. Mondate e schiacciate l'aglio. Mondate e tritate fine lo scalogno.
- 3 Scaldate due cucchiaini di olio in un wok o in una grande padella profonda, aggiungete il cavolo, il cavolfiore, i germogli di soia e i fagiolini e fateli saltare da tre a cinque minuti.
- 4 Le verdure devono rimanere molto croccanti. Togliete le verdure dalla padella con una schiumarola e disponetele in un piatto di servizio. Lasciate raffreddare.
- 5 Scaldate due cucchiaini di olio in una piccola casseruola, aggiungete le arachidi e fatele saltare a fuoco molto vivace, mescolando senza sosta. Quando le arachidi sono dorate asciugatele bene con della carta assorbente.
- 6 Frullatele insieme al succo di limone fino a ottenere un purè omogeneo. Versate il resto dell'olio nella stessa casseruola e fatevi rosolare l'aglio e lo scalogno da tre a cinque minuti.

- 7 Aggiungete l'aglio e lo scalogno alla pasta di arachidi, unite eventualmente altro succo di limone e mescolate bene.
- 8 Per servire scaldate la salsa di arachidi, versatela in una ciotolina e portatela in tavola insieme alle verdure fredde.
- 9 Presentate questo piatto indonesiano da solo oppure servitelo come contorno di un piatto di pollo, di agnello o di maiale.