POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d’arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l’eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama “Carni” di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a “sentimento”. La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!

POLLO ASIATICO

per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo
150 g di latte di cocco
150 g di brodo di pollo
60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce

1/2 peperoncino

2 cm di radice di zenzero

2 cucchiaini di curcuma

succo e scorza di 1/2 lime

1 spicchio di aglio

1 cipolla piccola

2 cucchaini di zucchero di canna

30 g di arachidi

olio extravergine d’oliva

Eliminate la pelle e l’osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l’aglio ed il peponcino e mettetele in padella con dell’olio extravergine d’oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.

Qualche ricordo di Ayutthaya