

PANANG CURRY DI POLLO

4 persone

Ingredienti

250 ml di latte di cocco

2-4 Cucchiaini di pasta di curry Panang al curry fresco o comperato

1 Cucchiaino di burro di arachidi cremoso

450 gr di pollo senza pelle disossato, tagliato a fette sottili

1-2 di s Cucchiaino salsa di pesce

2 Cucchiaino di zucchero di palma

1 cucchiaino di concentrato di pasta di tamarindo , a piacere

1 scalogno a fette sottili (o ½ cipolla rossa)

1 peperone rosso, tagliato a fette sottili

3 foglie di kaffir lime, tagliate fini " eat me "

¼ tazza di foglie di basilico Thai

Preparazione

Mettere in una padella o wok scaldato 3 Cucchiaini di Latte di cocco

Aggiungere la pasta di curry Panang insieme al burro di arachidi e cuocere per 1 minuto.

Aggiungere il pollo e mescolare, cuocere per 1-2 minuti. Se in qualsiasi momento la salsa comincia ad attaccarsi alla padella, aggiungere un paio di cucchiaini d'acqua.

Mescolare il latte di cocco rimanente, iniziando con 1 lattina e mezzo (aggiustare con altro più tardi se lo si desidera.)

Aggiungere le foglie di kefir, la salsa di pesce, lo zucchero di palma, la cipolla affettata e il peperone rosso.

Lasciate cuocere il curry fino a che bolle e poi abbassate il fuoco e lasciate cuocere a fuoco lento per 2-3 minuti o fino a quando il pollo è cotto.

Assaggiate e regolate con latte di cocco, zucchero, tamarindo o salsa di pesce a piacere.

Spegnere il fuoco e mescolare il basilico.

Servire caldo con riso.

