

# Zuppa TOM Kha Gai minestra di cocco al pollo e erbe Thai ,piccante

4 persone

Questa ricetta per un Tom Kha Gai, la classica zuppa di pollo al cocco thailandese, è facile da adattare ai tuoi gusti personali, soprattutto se non ti piace il piccante!

Nella cucina Tailandese si usano spesso le 3 S 'ss , Sour, Sweet, Salty, in questa minestra la prima cosa che bisogna "taste" è Sour poi sweet e in fine Salty.

## Ingredienti

5 dl latte di cocco  
3 dl di brodo di pollo  
3 petti di pollo tagliato a fette sottili a misura di morso  
1-2 Tsp di zucchero di palma  
4 Tsp Salsa di pesce o pizzico di sale marino  
2 gambi di Lemongrass parte superiore scartato, parte inferiore affettato pezzi sottili, tagliati "don't eat me"  
10 cm galangal ,tagliato "don't eat me"  
8 foglie kaffir lime , tagliati "don't eat me"  
1-3 Chilli bird eye thailandese, tagliati in piccoli anelli  
1 cipolla rossa tritata  
1 cipolla tagliata in 4 spicchi e poi a metà  
piccola manciata di foglie di coriandolo, tritato, opzionale  
2 cipollotti, tritati, opzionale  
1-2 spicchi di lime a piacere  
salsa di pesce opzionale, a piacere  
1-3 tsp sale

## Istruzioni per l'uso

Portare a fuoco lento il latte di cocco e il brodo di pollo, aggiungere lo zucchero di palma, un pizzico di sale e mescolare bene.

Aggiungere più latte di cocco per una consistenza più spessa o più brodo per una consistenza più sottile.

Nota: molte ricette di Tom kha sono più a base di latte di cocco piuttosto che di brodo e molte ricette non usano nemmeno il brodo. Dipende tutto da voi.

Aggiungere lemongrass, galangal, foglie kaffir lime e cipolla rossa e far sobbollire 6 min circa minuti.

Più a lungo si fa bollire a fuoco lento, più i sapori si infondono nella zuppa. È possibile cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti, se volete.

Aggiungere il pollo, salsa di pesce zucchero, cipolla e un pizzico di sale e far bollire ancora circa 3 min.

Aggiungere verdure e cuocere a fuoco lento circa 1 minuto.

Togliere dal fuoco e insaporire con lime e zucchero di cocco, peperoncini e/o salsa di pesce. Coprire con cipollotti e coriandolo.

## Note

Per una speziato leggero, usare un solo peperoncino, per una spaziatura media usarne due e per un Kick davvero buono, usarne tre!

Non mangiare il lemongrass, le foglie di kaffir lime o il galangal! Non possono farti del male, ma sono abbastanza resistenti e sono più adatti ad essere insaporiti. Si potrebbe anche mettere in un sacchetto di spezie durante la cottura .

Si possono sostituire il pollo con gamberetti, calamari, manzo o maiale .

Utilizzare qualsiasi verdure che si desidera. Broccoli, carote, mais, cavolfiore sono altre verdure thailandesi comuni.