re.garum

RICETTARIO · ZUPPE

15 min | 2 porzioni | Senza glutine

Zuppa thai al cocco

Svuotafrigo in 10 minuti, sapore di Bangkok.



INGREDIENTI

- 300 g verdure che hai in frigo (peperoni, funghi, carote...)
- 200 g gamberi (o pollo, o tofu)
- 160 g noodles di riso
- 250 ml latte di cocco
- 250 ml acqua
- 15 g pasta di curry rossa o gialla
- 40 g re.garum Pesce
- 1 lime
- coriandolo fresco

Contiene: crostacei, pesce

PROCEDIMENTO

1. Tosta la pasta di curry in pentola con una goccia d'olio. (1 min)
2. Versa latte di cocco e acqua e porta a bollore.
3. Aggiungi verdure a pezzi, gamberi e noodles. (4 min)
4. Spegni il fuoco e aggiungi il re.garum Pesce, assaggiando. Non salare.
5. Spremi il lime e completa con coriandolo.

Il consiglio: re.garum Pesce sostituisce la salsa di pesce asiatica, con un profumo più pulito.

Versione chef: Brodo base: 800 g d'acqua, 140 g di latte di cocco, 80 g di re.garum Pesce, 20 g di amido, 2 g di lime kaffir in polvere a 90 °C, riposo 5 minuti e filtrare; 5 g di succo di lime al momento.