

Camille Sourbier

CUCINA
THAILANDESE
CON SOLO 4 INGREDIENTI

Fotografie e grafica: Sandra Mahut
Ricette: Camille Sourbier



IL CASTELLO

SOMMARIO

Introduzione	4
In dispensa	6
SALSE E ANTIPASTI	
Marinata o salsa di base thai	12
Salsa satay rapida	14
Crocchette di riso al coriandolo	16
Insalata di manzo thai	18
Insalata di papaia verde	20
Insalata di pollo alla citronella	22
Insalata di avocado al granchio	24
Tartare di tonno al mango	26
Insalata di cetrioli e tofu allo zenzero	28
Brodo di galanga	30
PIATTI E CONTORNI	
Curry di maiale con ananas	34
Curry di pollo con basilico thai	36
Curry d'agnello massaman	38
Curry di manzo con melanzane	40
Manzo tritato al basilico thai	42
Spiedini di pollo con salsa satay	44
Pollo grigliato alla thailandese	46
Piccoli flan di pollo e cocco al vapore	48

Zuppa di pollo, cocco e limone verde	50
Zuppa di noodle Khao Soy ai gamberetti	52
Pad thai	54
Noodle saltati	56
Orata alla citronella	58
Gamberetti stufati con latte di cocco e tamarindo	60
Cozze con citronella, galanga e foglie di combava	62
Frittelle di pesce	64
Riso thai saltato con ananas	66
Ravioli di gamberetti al vapore	68
Quinoa al cocco	70
Verdure al cartoccio	72
Wok di verdure	74
BEVANDE E DOLCI	
Riso al latte cocco-mango	78
Crème caramel al latte di cocco	80
Tapioca al latte di cocco e frutto della passione	82
Granita al limone verde e zenzero	84
Sorbetto al mango	86
Torta gelsomino	88
Platano al latte di cocco	90
Quel tocco in più	92

IN DISPENSA





300 g di filetto di manzo



150 ml di marinata thai (ricetta pagg. 12-13)



½ mazzetto di basilico thai



1 batavia o lattuga iceberg

INSALATA DI MANZO THAI

Per 4 persone

Marinata: 1-2 ore • Cottura: 5 minuti

Tagliate il filetto di manzo a fettine. Adagiate le fettine in un contenitore ampio e coprite con salsa thai. Lasciate marinare al fresco per almeno 1 ora.

Tagliate la batavia o la lattuga iceberg a striscioline che distribuirete in 4 ampie ciotole. Sfogliate il basilico e tagliatelo.

In un tegame, scaldate un filo d'olio vegetale e saltate velocemente le fettine di manzo.

Disponete le fettine calde o tiepide nelle ciotole che contengono l'insalata, quindi irrorate con la marinata rimasta. Aggiungete il basilico thai.



Potrete servire questa insalata con delle crocchette di riso casalinghe (ricetta pagg. 16-17).





100 g di noodle di riso



200 ml di latte di cocco



200 g di code
di gamberetti crudi



3 cucchiaini di salsa
satay per zuppa

ZUPPA DI NOODLE KHAO SOY AI GAMBERETTI

Per 4 persone

Preparazione: 20 minuti • Cottura: 15 minuti

Mettete i noodle di riso in una terrina e ricopriteli con 1 litro d'acqua bollente. Lasciate in ammollo per 10 minuti, quindi scolate.

In un'ampia casseruola, scaldate la salsa satay per zuppa. Aggiungete il latte di cocco e circa 2 bicchieri di acqua. Portate a bollore, poi incorporate i gamberetti sgusciati e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Distribuite i noodle di riso nelle scodelle e versate sopra la zuppa.

