

Red Curry Vermicelli Noodles

Nel nostro viaggio in Thailandia, una delle esperienze più belle è stata sicuramente quella della lezione di cucina Thai a Bangkok. Tra le ricette che ci siamo portati a casa ci sono sicuramente i Red Curry Vermicelli Noodles, un piatto ricco, spicy e aromatico.

Vi daremo delle alternative per gli ingredienti più particolari, ma il nostro consiglio è quello di fare un giro in qualche alimentare asiatico e procurarvi gli ingredienti giusti!

Seguite questa ricetta, usando il red curry che vi abbiamo donato, e otterrete in circa 30 minuti dei noodles al curry rosso super profumati, divinamente saporiti e speziati!

Un tuffo nei profumi delle cucine thailandesi.

Tempo di prep:

30 min

Quantità per 4 persone

Ingredienti

10 gr di red curry (per questa volta ve lo doniamo noi :))

300g di vermicelli noodles

15ml di olio di semi

30ml di aglio macinato

400ml di latte di cocco

1kg di verdure fresche, tagliate a pezzetti. Usa un mix delle tue verdure preferite per questa ricetta. Ecco alcuni dei nostri preferiti: peperoni, fagiolini, piselli dolci, baby corn, germogli di bambù, funghi portello o shiitake e broccoli.

500ml di brodo (vegetale o animale, a voi la scelta!)

15ml di fish sauce (in alternativa salsi di soia)

50ml di zucchero di canna

15ml di succo di lime

3 foglie di lime kaffir (in alternativa, foglie di lime normale o buccia) - tagliate finemente

1 lime per la guarnizione finale



Come fare i Red Curry Vermicelli Noodles

Prima di tutto, cuoci i noodles seguendo le istruzioni sulla confezione. Scola e metti da parte.

Mischiare il curry rosso con qualche goccia di acqua e olio per realizzare una pasta. Vi abbiamo indicato una quantità orientativa di curry, aumentare o diminuire poi a piacere a seconda del livello di piccante voluto!

Scalda l'olio in una padella grande o in una casseruola a fuoco medio-alto. Aggiungi l'aglio e friggi finché non è profumato, 15-20 secondi. Aggiungi la pasta di curry rosso e fai saltare in padella per 2 minuti finché non è profumato. Mescola spesso e accendi la ventola se le spezie diventano troppo forti (le lacrime fanno parte del processo, sono inevitabili!). Abbassa la temperatura a media.



Aggiungi il latte di cocco fino a far bollire dolcemente o fino a quando non si formano delle leggere bollicine.

Aggiungi le verdure e il brodo e cuoci per 3-4 minuti o finché le verdure non sono abbastanza tenere a tuo piacimento.

Condisci il curry con fish sauce, zucchero e foglie di lime kaffir e abbassa la temperatura a fuoco medio-basso. Cuoci per un altro minuto.

Spegni il fuoco, aggiungi il basilico e regola i condimenti in base alle tue preferenze di gusto.

Servi i red curry vermicelli noodles in una ciotola. Guarnisci con foglie di basilico fresco e spicchi di lime, e fatti avvolgere dai profumi thailandesi!

