

INSALATA THAI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- ½ cetriolo - 50 g di arachidi non salate - ½ mazzetto di basilico thailandese o menta - 1 cipolla rossa - qualche foglia di coriandolo - 700 g di filetto di manzo o scamone - 300 g di vermicelli di riso o di soia - 10-15 pomodori ciliegini rossi e gialli - **SALSA PER INSALATA THAI :** - qualche foglia di coriandolo - 1 peperoncino privato dei semi - 4 cucchiaini di nuoc-maì,m (salsa di pesce) - il succo di 1 lime - 2 cucchiaini di zucchero grezzo o di palma

1. Inserire la bacinella trasparente con la bacinella media, affettare il cetriolo sbucciato e la cipolla rossa con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT. Inserire la mini bacinella e tritare le arachidi per 20 secondi circa con il programma ROBOT. Mettere da parte e preparare la salsa.

2. Tagliare la carne a cubetti di 2-3 cm, versarli nel contenitore di metallo con il basilico thailandese defogliato e lavato (conservare qualche foglia per la decorazione) e avviare il programma ESPERTO, 40 secondi/velocità 10 (senza riscaldare). Attraverso l'apertura, aggiungere metà della salsa per insalata thailandese e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/60°C, la carne si marinerà e cuocerà leggermente.

3. Versare i vermicelli di riso in un'insalatiera contenente acqua bollente per 3-5 minuti, scolarli e lasciarli in acqua fredda.

4. Mettere i vermicelli di riso con un po' di carne tritata marinata in ogni piatto, versare la rimanente salsa ed aggiungere il cetriolo, i pomodori ciliegini tagliati a metà e la cipolla rossa. Lavare il coriandolo.

Decorare con le arachidi, le foglie di basilico e di coriandolo.

SALSA PER INSALATA THAI

1. Lavare il coriandolo e i peperoncini. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi.

Consigli del cuoco :

La qualità della carne è fondamentale per la riuscita della ricetta. Se non amate la carne cruda, è possibile farla rosolare in padella per 5 minuti. La carne di manzo può essere sostituita con i gamberetti e il basilico thailandese con del basilico classico.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016