

Qucina/dal mondo Thai noodle

Author : Josie

Date : 19 febbraio 2014



Ciao a tutti!

Visto questo tempo di piogge..voglio stuzzicare la vostra immaginazione ma anche il vostro palato, se vi dico Bangkok? Cosa vi viene in mente? Beh penso che abbiate capito la nazione della nostra ricetta, la Thailandia, ovviamente con una mia impronta.

La Thailandia è uno stato del sud-est asiatico,essa è nota anche come Siam.

Oggi parleremo dei noodle nello specifico i **thai noodle**: comunemente conosciuti come spaghetti di riso.

I noodles sono molto diffusi nella cucina asiatica e hanno un origine molto antica: sono ottenuti da una lavorazione a base di farina, sale, acqua e in alcuni casi anche da uova; risalirebbe al 1200. Troviamo diverse tipologie di noodles come: i Soba (noodles preparati con farina di grano saraceno tipici del Giappone), gli Udon (noodles preparati con farina di grano), i Ramen (tipico piatto giapponese ma di origine cinese; noodles preparati con farina di frumento, sale, acqua e kansui=tipo di acqua minerale alcalina) e infine abbiamo gli Shirataki (noodles ricavati dalla radice del konjac, pianta nativa della zona subtropicale temperata asiatica) ognuno con le proprie particolari caratteristiche.

Questo prodotto possiamo trovarlo nei grandi supermercati, nei mini market o nei negozi specializzati in prodotti biologici ed etnici in vari formati: linguine, spaghettoni, vermicelli, tagliatelle.

I noodles di riso sono poco calorici e naturalmente privi di glutine quindi indicati in caso celiachia.

Quello che vi proporrò oggi sono i thai noodle il cui impasto è a base di acqua e farina di riso. La pasta viene cotta al vapore e poi tagliata a strisce, da 1 mm a 3 cm di larghezza. Essi sono ottimi lessati o fritti nell'olio poi conditi con pesce o verdure.

I noodles di riso non vengono cotti come gli spaghetti normali ma ci vuole un po' più di accortezza senno' si rischia di mangiare una pappa.

Thai noodle al pesto di noccioline aromatizzato al limone

Ingredienti

380 gr di noodle thailandesi o pasta di riso thai

100 gr di code di gambero sgusciate
150 gr di totani puliti
20 gr di noccioline americane non salate
20 gr di pistacchi non salati
20 gr di foglie di basilico
1 peperoncino fresco
2 cucchiaini di salsa soia
2 cipollotti
1 zucchina
1 peperone giallo
1 limone (buccia grattata)
olio evo (extravergine d'oliva)
sale

Procedimento

Per prima cosa lavate i nostri ortaggi, poi pulite i cipollotti e tagliateli a tocchetti mentre la zucchina e il peperone lo taglierete alla julienne.

Ponete in una padella 3 cucchiaini d'olio, 20 gr di noccioline tritate grossolanamente, 3 foglie di basilico spezzettate con le mani e il peperoncino; fate insaporire, poi unite le code di gambero e i totani lavati e asciugati. Aggiungete la salsa di soia, le code di gambero tagliato a tocchetti e i totani tagliati a listarelle, regolate di sale e cuocete per 5 minuti.

Mettete nel mixer i pistacchi e delle foglie di basilico, aggiungete 3 cucchiaini d'olio, tritate il tutto.

Versate in una pentola abbondante acqua, portatela a ebollizione, salatela e immergetevi i noodle per 2-3 minuti; scolateli al dente e trasferiteli nella padella.

Fate saltare i noodle nel condimento con il limone grattato e il pesto delle noccioline.

Levate dal fuoco e servite.

Non mi resta che augurarvi buon appetito e salutarvi con un proverbio thailandese...

-Ciò che appare bello, non è necessariamente buono-

J.