

TOM KIME
FOTOGRAFIE DI LISA LINDER

CUCINA

TOMMASI

Guido Tommasi Editore





Insalata di gamberi grigliati e basilico

per 4 persone



preparazione
10 minuti

cottura
4 minuti

Oltre al gambo e ai fiori violacei, un'altra delle caratteristiche del basilico thai è lo straordinario sapore di anice. Non è difficile da coltivare, ma comunque si trova facilmente nella maggior parte delle drogherie asiatiche e in alcuni supermercati.

ingredienti freschi

400 g di gamberi crudi sgucciati

2 peperoncini verdi lunghi,
privati dei semi e tritati
finemente

3 cm di zenzero pelato
e grattugiato

1 gambo di citronella privato
delle foglie esterne e tritato
finemente

2 cipollotti tritati finemente
la scorza grattugiata e il succo
di 1 lime

il succo di 1 arancia

le foglie di 3 rametti di basilico
thai (o le foglie di 2 rametti
di basilico comune e di 1 rametto
di menta)

spezie

pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

2 cucchiaini di zucchero di palma
grattugiato

1 cucchiaino di salsa di pesce

1 cucchiaino di salsa di soia chiara

sale

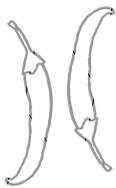
1. Scaldate una piastra su fuoco alto o il grill. Condite i gamberi con sale e pepe e cuoceteli per 2 minuti su ciascun lato.

2. Mettete in una ciotola capiente tutti gli ingredienti freschi, tranne le erbe.

3. Aggiungete lo zucchero di palma, la salsa di pesce e la salsa di soia. Unite anche i gamberi e mescolate per ricoprirli con il condimento.

4. Lasciate raffreddare per qualche minuto. Al momento di servire cospargete con il basilico. Mescolate e servite.





Curry Geng Gari

con pollo arrosto

per 4-6 persone



preparazione
10 minuti

cottura
15 minuti

Il Geng Gari è un curry delizioso che deve il sapore caldo e nocciolato alle spezie tostate e macinate. Si sposa molto bene con le patate dolci o la zucca arrostita e costituisce pertanto un ottimo piatto vegetariano.

ingredienti freschi

250 g di pollo tagliato a pezzi
1 porzione di pasta di curry Geng Gari (vedi pag. 226)
100 g di mini pannocchie
il succo di 2 lime
20 foglie di basilico thai tritate grossolanamente
2 cm di zenzero pelato e tagliato a fiammiferi
3 cipollotti tagliati a fettine sottili per guarnire

spezie

1 cucchiaino di semi di coriandolo
1 cucchiaino di semi di cumino
pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

1 cucchiaino di polpa di tamarindo
2 cucchiaini di salsa di soia chiara
olio vegetale
sale

1. Pestate grossolanamente i semi di coriandolo e di cumino in un mortaio. Condite il pollo con il sale, il pepe e questo composto di spezie, e irrorate con l'olio.

2. Cuocete il pollo per circa 10 minuti, sulla piastra o in una padella, finché è dorato e caramellato.

3. Scaldate la pasta di curry in una casseruola su fuoco medio e aggiungete le pannocchie. Unite il succo di lime, la polpa di tamarindo e la salsa di soia, e infine metà del basilico thai e lo zenzero.

4. Assaggiare la pasta di curry per verificare l'equilibrio dei sapori. Deve essere molto piccante, agra e salata.

5. Guarnite con i cipollotti e il basilico thai rimasto. Servite con altri piatti, per esempio insalate, riso o verdure.



Indice

A

Aceto al peperoncino rosso 232
Spiedini di manzo thai
all'aceto piccante 88
Aceto di riso 19
Aceto al peperoncino rosso 232
Polpette di pesce thai
e cetriolo all'aceto 48
Salsa agra al peperoncino
rosso 234
Salsa al peperoncino dolce 238
Aglio 13
Calamari grigliati con aglio
e pepe 40
Confettura di peperoncini 239
Costate di maiale all'aglio 184
Curry di pesce con crema
di cocco 152
Nam Prik Pao 240
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Pesce arrosto
con peperoncino, aglio
e zenzero 148
Pesce grigliato con salsa
all'aglio, pepe e peperoncino
184
Pollo alla siamese
con zenzero, coriandolo,
aglio e pepe bianco 98
Pollo speziato con salsa
al peperoncino e all'aglio 184
Salsa al peperoncino dolce 238
Spinaci saltati con aglio
e pepe nero 194
Tom Yam 168
Anacardi 13
Capesante alla griglia con salsa
verde agli anacardi 118
Insalata croccante di cavolo
e coriandolo con anacardi 66
Insalata di noodle e gamberi
con peperoncino e anacardi
tostati 54
Insalata di pesce affumicato
con erbe asiatiche e anacardi
tostati 70
Ananas
Ananas con caramello
speziato 208
Curry rosso di pollo 156
Granita di ananas, lime
e menta 216
Insalata di mango e ananas
206
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Anatra
Insalata d'anatra con mango
e cocco tostato 78
Insalata di noodle con anatra
arrosto e sesamo 58
Marinata speziata per anatra
o pollo 230
Zuppa d'anatra arrosto
con lime, peperoncino
e basilico 170
Anguria
Anguria con lime, sale e pepe
210
Maiale arrosto con anguria,
lime e peperoncino secco 102
Anice stellato 14
Ananas con caramello

speziato 208
Costine di maiale dolci
e croccanti 110
Curry Massaman di manzo
brasato alle spezie 162
Frutta cotta con spezie thai 218
Pesce affumicato agli aromi
138
Sale aromatizzato 246
Spalla di maiale arrosto
con coriandolo, tamarindo
e peperoncino 104
Arachidi 13
Capesante alla griglia
con salsa verde agli anacardi
118
Dip alle arachidi 242
Insalata di maiale con cetriolo
all'aceto 72
Manzo al tamarindo
con arachidi 86
Miang Pla Thu 132
Pad Thai 176
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Spiedini di gamberi marinati
144
Arancia
Ananas con caramello
speziato 208
Budino alla crema di cocco
158
Curry verde di gamberi 154
Frutta cotta con spezie thai 218
Gelatina di agrumi al cocco
202
Insalata di gamberi grigliati
e basilico 62
Insalata di mango e ananas 206
Marinata speziata per anatra
o pollo 230
Salsa Sang Wa 233
Tonno al sesamo
con citronella e zenzero 124
Topping al cocco e miele 212
Zucca speziata arrosto
con miele e peperoncino 102
Asparagi
Curry arancio di salmone 160
Funghi stufati con zenzero
e peperoncino 192
Verdure saltate con salsa
di ostriche 196

B

Banana
Banane in pastella alle spezie
200
Crêpes alla banana e al cocco
214
Basilico
Maiale alla griglia con insalata
di erbe aromatiche 92
Sauté di pollo
con peperoncino e basilico 106
Basilico thai 13
Cozze e vongole saltate
con confettura di peperoncini
146
Curry Geng Gari con pollo
arrosto 166
Curry rosso di pollo 156
Curry verde di gamberi 154
Insalata di gamberi grigliati
e basilico 62
Noodle hakka con carne
di maiale e basilico thai 182

Pad Kee Mao 180
Tagliata di tonno con erbe
asiatiche 142
Tom Yam 168
Zuppa d'anatra arrosto
con lime, peperoncino
e basilico 170
Broccoletti
Verdure saltate con salsa
di ostriche 196
Brodo di pollo
Insalata di pollo con sesamo
e pepe bianco 64
Noodle hakka con carne
di maiale e basilico thai 182
Pollo brasato con riso,
curcuma e spezie 186
Tom Yam 168
Zuppa d'anatra arrosto
con lime, peperoncino
e basilico 170

C

Calamari
Calamari fritti alle spezie 116
Calamari grigliati con aglio
e pepe 40
Riso saltato con gamberi,
calamaro e granchio 178
Cannella 14
Ananas con caramello
speziato 208
Crêpes alla banana e al cocco
214
Curry Massaman di manzo
brasato alle spezie 162
Frutta cotta con spezie thai 218
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pesce affumicato agli aromi
138
Spalla di maiale arrosto
con coriandolo, tamarindo
e peperoncino 104
Capesante
Capesante alla griglia
con salsa verde agli anacardi
118
Caramello al peperoncino
e tamarindo 235
Pesce grigliato con caramello
al peperoncino e tamarindo
122
Pollo caramellato
al peperoncino 112
Cardamomo
Ananas con caramello
speziato 208
Frutta cotta con spezie thai 218
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Carota
Curry Massaman di manzo
brasato alle spezie 162
Cavolo
Insalata croccante di cavolo
e coriandolo con anacardi 66
Cetriolo
Insalata croccante di cetriolo
e pollo allo zenzero 184
Insalata di maiale con cetriolo
all'aceto 72
Insalata di riso thai 158
Polpette di pesce thai
e cetriolo all'aceto 48
Riso saltato con gamberi,
calamaro e granchio 178
Cinque spezie 14
Pancetta salata e speziata
arrosto 100
Sauté di merluzzo
con taccole, zenzero e cinque
spezie 134
Cipolla
Curry di pesce con crema
di cocco 152
Nam Prik Pao 240
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Cipollotto
Curry Geng Gari con pollo
arrosto 166
Curry verde di gamberi 154
Insalata croccante di cavolo
e coriandolo con anacardi 66
Insalata di granchio
e lime con coriandolo
e peperoncino 74
Insalata di noodle e gamberi
con peperoncino e anacardi
tostati 54
Insalata di pesce affumicato
con erbe asiatiche e anacardi
tostati 70
Insalata di pollo con sesamo
e pepe bianco 64
Involtini primavera croccanti
con pollo, peperoncino
e zenzero 28
Pad Thai 176
Sauté di manzo con relish
piccante 96
Sauté di merluzzo
con taccole, zenzero e cinque
spezie 134
Sauté di pollo
con peperoncino e basilico 106
Tod Man Khao Pad 34
Tonno al sesamo
con citronella e zenzero 124
Citronella 13
Chao Tom 30
Cozze e vongole saltate
con confettura di peperoncini
146
Curry arancio di salmone 160
Curry di pesce con crema
di cocco 152
Curry verde di gamberi 154
Fritturina croccante
alle spezie thai 126
Insalata di gamberi grigliati
e basilico 62
Kai Yang 84
Kung Sang Wa 36
Miang di gamberi 42
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Pesce affumicato agli aromi
138
Pesce arrosto
con peperoncino, aglio
e zenzero 148
Pesce grigliato alla curcuma
130
Polletti arrosto con citronella
e crema di cocco 108

- Salsa Sang Wa 233
 Saté di pollo con curcuma e zenzero 32
 Spiedini di gamberi marinati 144
 Tom Kha Gai 172
 Tom Yam 168
 Tonno al sesamo con citronella e zenzero 124
 Zuppa d'anatra arrosto con lime, peperoncino e basilico 170
- Cocco**
 Budino alla crema di cocco 158
 Crêpes alla banana e al cocco 214
 Gelatina di agrumi al cocco 202
 Insalata d'anatra con mango e cocco tostato 78
 Pesce affumicato agli aromi 138
 Pesce fritto alla curcuma e cocco 158
 Tagliata di manzo con zenzero e cocco 184
 Topping al cocco e miele 212
 Trota affumicata con cocco tostato e zenzero 140
- Confettura di peperoncini 239**
 Cozze e vongole saltate con confettura di peperoncini 146
 Trota affumicata con cocco tostato e zenzero 140
- Coriandolo**
 Bavetta di manzo speziata con salsa agra e piccante 94
 Capesante alla griglia con salsa verde agli anacardi 118
 Curry arancio di salmone 160
 Gamberi con coriandolo, peperoncino e tamarindo 102
 Insalata agra e speziata di manzo con riso tostato e coriandolo 56
 Insalata croccante di cavolo e coriandolo con anacardi 66
 Insalata di granchio e lime con coriandolo e peperoncino 74
 Insalata di noodle e gamberi con coriandolo e arachidi 80
 Insalata di pesce affumicato con erbe asiatiche e anacardi tostiti 70
 Maiale alla griglia con insalata di erbe aromatiche 92
 Pollo alla siamese con zenzero, coriandolo, aglio e pepe bianco 98
 Pollo arrosto al coriandolo 158
 Polpette di granchio al coriandolo 50
- Cozze**
 Cozze e gamberi al vapore 158
 Cozze e vongole saltate con confettura di peperoncini 146
- Crema di cocco 18**
 Budino alla crema di cocco 158
 Capesante alla griglia con salsa verde agli anacardi 118
 Cozze e gamberi al vapore 158
 Curry di pesce con crema di cocco 152
 Curry Massaman di manzo brasato alle spezie 162
 Curry rosso di pollo 156
 Curry verde di gamberi 154
 Gelatina di agrumi al cocco 202
 Insalata di riso thai 158
 Pasta di curry arancio 227
 Pasta di curry Geng Gari 226
 Pasta di curry rosso 223
 Pasta di curry verde 224
 Pesce fritto alla curcuma e cocco 158
 Pesce grigliato alla curcuma 130
 Polletti arrosto con citronella e crema di cocco 108
 Pollo alla griglia del sud della Thailandia 44
 Pollo arrosto al coriandolo 158
 Riso glutinoso al mango 204
 Spiedini di gamberi marinati 144
 Tom Kha Gai 172
- Crème fraîche**
 Budino alla crema di cocco 158
- Curcuma 14**
 Pasta di curry arancio 227
 Pasta di curry Geng Gari 226
 Pasta di curry rosso 223
 Pesce fritto alla curcuma e cocco 158
 Pesce grigliato alla curcuma 130
 Pollo brasato con riso, curcuma e spezie 186
 Saté di pollo con curcuma e zenzero 32
- D**
 Dip alle arachidi 242
 Pancetta salata e speziata arrosto 100
 Saté di pollo con curcuma e zenzero 32
- E**
 Erba cipollina
 Noodle hakka con carne di maiale e basilico thai 182
- F**
 Fagiolini
 Curry arancio di salmone 160
 Curry verde di gamberi 154
 Polpette di pesce thai e cetriolo all'aceto 48
 Sauté di manzo con relish piccante 96
 Verdure saltate con salsa di ostriche 196
- Farina di riso**
 Banane in pastella alle spezie 200
 Calamari fritti alle spezie 116
 Crêpes alla banana e al cocco 214
 Fritturina croccante alle spezie thai 126
 Pesce fritto alla curcuma e cocco 158
 Tod Man Khao Pad 34
- Foglie di carta di riso 17**
 Involentini primavera con carne di maiale 24
 Involentini primavera croccanti con pollo, peperoncino e zenzero 28
- Foglie di combava 13 e 121**
 Cozze e gamberi al vapore 158
 Curry arancio di salmone 160
 Curry di pesce con crema di cocco 152
 Kung Sang Wa 36
 Pad Kee Mao 180
 Pasta di curry arancio 227
 Pasta di curry rosso 223
 Pasta di curry verde 224
 Polpette di pesce thai e cetriolo all'aceto 48
 Salsa Sang Wa 233
 Tom Kha Gai 172
 Tom Yam 168
- Funghi**
 Funghi stufati con zenzero e peperoncino 192
 Involentini primavera croccanti con pollo, peperoncino e zenzero 28
- G**
 Galanga
 Ali di pollo al profumo di galanga 90
 Polletti arrosto con citronella e crema di cocco 108
 Tom Kha Gai 172
- Gamberi**
 Chao Tom 30
 Cozze e gamberi al vapore 158
 Curry di pesce con crema di cocco 152
 Curry verde di gamberi 154
 Gamberi alla griglia con sale e peperoncino 102
 Gamberi con coriandolo, peperoncino e tamarindo 102
 Gamberi fritti al tamarindo 38
 Insalata di gamberi con zenzero e menta 184
 Insalata di gamberi grigliati e basilico 62
 Insalata di noodle e gamberi con coriandolo e arachidi 80
 Insalata di noodle e gamberi con peperoncino e anacardi tostiti 54
 Kung Sang Wa 36
 Miang di gamberi 42
 Pad Thai 176
 Riso saltato con gamberi, calamaro e granchio 178
 Riso saltato con gamberi e pollo 188
 Spiedini di gamberi marinati 144
- Germogli di soia**
 Insalata di noodle e gamberi con coriandolo e arachidi 80
 Insalata di riso thai 158
 Maiale alla griglia e insalata di erbe aromatiche 92
 Noodle hakka con carne di maiale e basilico thai 182
 Pad Thai 176
 Sauté di manzo con relish piccante 96
- Granchio**
 Curry di pesce con crema di cocco 152
 Insalata di granchio e lime con coriandolo e peperoncino 74
- Latte**
 Calamari fritti alle spezie 116
- Latte di cocco 18**
 Banane in pastella alle spezie 200
 Crêpes alla banana e al cocco 214
 Riso glutinoso al mango 204
 Tom Kha Gai 172
 Zuppa cremosa di zucca 158
- Lime**
 Anguria con lime, sale e pepe 210
 Insalata agra e speziata di manzo con riso tostato e coriandolo 56
 Insalata di granchio e lime con coriandolo e peperoncino 74
 Maiale arrosto con anguria, lime e peperoncino secco 102
 Pasta di curry arancio 227
 Pasta di curry Geng Gari 226
 Pasta di curry rosso 223
 Pasta di curry verde 224
 Pesce arrosto con peperoncino, aglio e zenzero 148
 Salsa agra al peperoncino rosso 234
 Salsa Nahm Jim
 al peperoncino rosso 236
 Salsa Nahm Jim
 al peperoncino verde 237
 Salsa Sang Wa 233
 Tom Yam 168
 Tonno al sesamo con citronella e zenzero 124
 Zuppa d'anatra arrosto con lime, peperoncino e basilico 170
- Limone**
 Aceto al peperoncino rosso 232
 Budino alla crema di cocco 158
 Gelatina di agrumi al cocco 202
- M**
 Maiale
 Costate di maiale all'aglio 184
 Costine di maiale dolci e croccanti 110
 Insalata di maiale con cetriolo all'aceto 72
 Insalata di riso thai 158
 Involentini primavera con carne di maiale 24
 Maiale alla griglia con insalata di erbe aromatiche 92
 Maiale arrosto con anguria, lime e peperoncino secco 102
 Noodle hakka con carne di maiale e basilico thai 182
 Pancetta salata e speziata arrosto 100
 Spalla di maiale arrosto con coriandolo, tamarindo e peperoncino 104

- Mais
Curry Geng Gari con pollo arrosto 166
Tod Man Khao Pad 34
- Mango
Insalata d'anatra con mango e cocco tostato 78
Insalata di mango e ananas 206
Frutta all'aceto 245
Relish di mango 244
Riso glutinoso al mango 204
Yam Som Tam 60
- Manzo
Bavetta di manzo speziata con salsa agra e piccante 94
Curry Massaman di manzo brasato alle spezie 162
Insalata agra e speziata di manzo con riso tostato e coriandolo 56
Manzo al tamarindo con arachidi 86
Sauté di manzo con relish piccante 96
Spiedini di manzo thai all'aceto piccante 88
Tagliata di manzo con zenzero e cocco 184
- Mela
Frutta all'aceto 245
- Menta
Granita di ananas, lime e menta 216
Insalata di gamberi con zenzero e menta 184
Insalata di pesce affumicato con erbe asiatiche e anacardi tostati 70
Maiale alla griglia con insalata di erbe aromatiche 92
- Miele
Ananas con caramello speziato 208
Caramello al peperoncino e tamarindo 235
Costine di maiale dolci e croccanti 110
Frutta cotta con spezie thai 218
Kai Yang 84
Topping al cocco e miele 212
Zucca speziata arrosto con miele e peperoncino 102
- N**
Nam Prik Pao 240
Sauté di manzo con relish piccante 96
- Noodle 17
Insalata di noodle con anatra arrosto e sesamo 58
Insalata di noodle e gamberi con coriandolo e arachidi 80
Insalata di noodle e gamberi con peperoncino e anacardi tostati 54
Involtini primavera con carne di maiale 24
Noodle hakka con carne di maiale e basilico thai 182
Pad Kee Mao 180
Pad Thai 176
- O**
Olio di sesamo 18
Insalata croccante di cavolo e coriandolo con anacardi 66
- Insalata di noodle con anatra arrosto e sesamo 58
Insalata di noodle e gamberi con peperoncino e anacardi tostati 54
Insalata di pesce affumicato con erbe asiatiche e anacardi tostati 70
Insalata di pollo con sesamo e pepe bianco 64
Tagliata di tonno con erbe asiatiche 142
- P**
Papaya
Yam Som Tam 60
- Pasta di curry arancio 227
Curry arancio di salmone 160
- Pasta di curry Geng Gari 226
Curry Geng Gari con pollo arrosto 166
- Pasta di curry Massaman alle arachidi 228
Curry Massaman di manzo brasato alle spezie 162
- Pasta di curry rosso 223
Cozze e gamberi al vapore 158
Curry rosso di pollo 156
Tod Man Khao Pad 34
- Pasta di curry verde 224
Curry verde di gamberi 154
Tod Man Khao Pad 34
- Pasta di gamberetti 18
Curry di pesce con crema di cocco 152
Miang di gamberi 42
Pasta di curry rosso 223
Spiedini di gamberi marinati 144
- Patata
Curry Massaman di manzo brasato alle spezie 162
- Pepe 14
Anguria con lime, sale e pepe 210
Calamari grigliati con aglio e pepe 40
Insalata di pollo con sesamo e pepe bianco 64
Pancetta salata e speziata arrosto 100
Pesce grigliato con salsa all'aglio, pepe e peperoncino 184
Pollo alla siamese con zenzero, coriandolo, aglio e pepe bianco 98
Pollo speziato con salsa al peperoncino e all'aglio 184
Spiedini di manzo thai all'aceto piccante 88
Spinaci saltati con aglio e pepe nero 194
- Peperoncino 13 e 121
Aceto al peperoncino rosso 232
Capesante alla griglia con salsa verde agli anacardi 118
Caramello al peperoncino e tamarindo 235
Confettura di peperoncini 239
Curry di pesce con crema di cocco 152
Dip al peperoncino verde 102
Frutta all'aceto 245
Funghi stufati con zenzero e peperoncino 192
Gamberi alla griglia con sale e peperoncino 102
Gamberi con coriandolo, peperoncino e tamarindo 102
Insalata di granchio e lime con coriandolo e peperoncino 74
Insalata di noodle e gamberi con peperoncino e anacardi tostati 54
Involtini primavera croccanti con pollo, peperoncino e zenzero 28
Maiale arrosto con anguria, lime e peperoncino secco 102
Nam Prik Pao 240
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Pesce arrosto con peperoncino, aglio e zenzero 148
Pesce grigliato con salsa all'aglio, pepe e peperoncino 184
Pollo speziato con salsa al peperoncino e all'aglio 184
Polpettine di pollo al peperoncino verde 102
Relish di mango 244
Salsa agra al peperoncino rosso 234
Salsa al peperoncino dolce 238
Salsa Nahm Jim al peperoncino rosso 236
Salsa Nahm Jim al peperoncino verde 237
Salsa Sang Wa 233
Sauté di pollo con peperoncino e basilico 106
Spalla di maiale arrosto con coriandolo, tamarindo e peperoncino 104
Tom Kha Gai 172
Zucca speziata arrosto con miele e peperoncino 102
Zuppa d'anatra arrosto con lime, peperoncino e basilico 170
- Peperone
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry rosso 223
- Pera
Frutta all'aceto 245
Frutta cotta con spezie thai 218
- Pesce
Curry di pesce con crema di cocco 152
Fritturina croccante alle spezie thai 126
Insalata di pesce affumicato con erbe asiatiche e anacardi tostati 70
Miang Pla Thu 132
Pesce affumicato agli aromi 138
Pesce arrosto con peperoncino, aglio e zenzero 148
Pesce fritto alla curcuma e cocco 158
Pesce grigliato alla curcuma 130
Pesce grigliato con caramello
- al peperoncino e tamarindo 122
Pesce grigliato con salsa all'aglio, pepe e peperoncino 184
Polpette di granchio al coriandolo 50
Polpette di pesce thai 46
Polpette di pesce thai e cetriolo all'aceto 48
Sauté di merluzzo con taccole, zenzero e cinque spezie 134
Tagliata di tonno con erbe asiatiche 142
Tonno al sesamo con citronella e zenzero 124
Trotta affumicata con cocco tostato e zenzero 140
- Pollo
Ali di pollo al profumo di galanga 90
Curry Geng Gari con pollo arrosto 166
Curry rosso di pollo 156
Insalata croccante di cetriolo e pollo allo zenzero 184
Insalata di pollo con sesamo e pepe bianco 64
Insalata di riso thai 158
Involtini primavera croccanti con pollo, peperoncino e zenzero 28
Kai Yang 84
Marinata speziata per anatra o pollo 230
Pad Thai 176
Polletti arrosto con citronella e crema di cocco 108
Pollo alla griglia del sud della Thailandia 44
Pollo alla siamese con zenzero, coriandolo, aglio e pepe bianco 98
Pollo arrosto al coriandolo 158
Pollo brasato con riso, curcuma e spezie 186
Pollo caramellato al peperoncino 112
Pollo speziato con salsa al peperoncino e all'aglio 184
Polpettine di pollo al peperoncino verde 102
Riso saltato con gamberi e pollo 188
Saté di pollo con curcuma e zenzero 32
Sauté di pollo con peperoncino e basilico 106
Tom Kha Gai 172
Tom Yam 168
- Polpa di tamarindo 19
Ananas con caramello speziato 208
Caramello al peperoncino e tamarindo 235
Confettura di peperoncini 239
Curry Geng Gari con pollo arrosto 166
Curry verde di gamberi 154
Gamberi con coriandolo, peperoncino e tamarindo 102
Gamberi fritti al tamarindo 38
Manzo al tamarindo con arachidi 86
Nam Prik Pao 240
Pasta di curry arancio 227

Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Relish di mango 244
Spalla di maiale arrosto
con coriandolo, tamarindo
e peperoncino 104
Tom Yam 168

Pomodoro
Confettura di peperoncini 239
Curry rosso di pollo 156
Yam Som Tam 60

R

Radice di coriandolo 13
Ali di pollo al profumo
di galanga 90
Confettura di peperoncini 239
Costine di maiale dolci
e croccanti 110
Dip alle arachidi 242
Funghi stufati con zenzero
e peperoncino 192
Kai Yang 84
Marinata speziata per anatra
o pollo 230
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Pesce grigliato con caramello
al peperoncino e tamarindo
122
Pollo alla siamese
con zenzero, coriandolo, aglio
e pepe bianco 98
Pollo arrosto al coriandolo
158
Pollo brasato con riso,
curcuma e spezie 186
Polpette di granchio
al coriandolo 50
Polpette di pesce thai
e cetriolo all'aceto 48
Salsa Nahm Jim
al peperoncino rosso 236
Salsa Nahm Jim
al peperoncino verde 237
Sauté di merluzzo con taccole,
zenzero e cinque spezie 134
Spiedini di manzo thai
all'aceto piccante 88
Tom Yam 168
Zuppa cremosa di zucca 158

Riso 17

Insalata agra e speziata
di manzo con riso tostato
e coriandolo 56
Insalata di riso thai 158
Pesce affumicato agli aromi
138
Pollo brasato con riso,
curcuma e spezie 186
Riso glutinoso al mango 204
Riso saltato con gamberi,
calamaro e granchio 178
Riso saltato con gamberi
e pollo 188
Riso thai glutinoso 248

S

Sale aromatizzato 246
Calamari fritti alle spezie 116
Fritturina croccante
alle spezie thai 126

Sale grosso
Pancetta salata e speziata
arrosto 100
Sale aromatizzato 246

Salmone

Curry arancio di salmone 160
Salsa agra al peperoncino rosso
234
Bavetta di manzo speziata
con salsa agra e piccante 94
Insalata di riso thai 158
Noodle hakka con carne
di maiale e basilico thai 182
Salsa al peperoncino dolce 238

Ali di pollo al profumo
di galanga 90
Insalata di noodle con anatra
arrosto e sesamo 58
Involtini primavera croccanti
con pollo, peperoncino
e zenzero 28
Polpette di granchio
al coriandolo 50
Salsa di ostriche 19
Polpettine di pollo
al peperoncino verde 102
Verdure saltate con salsa
di ostriche 196
Salsa di pesce 18
Salsa di soia 18

Salsa Nahm Jim al peperoncino
rosso 236
Kai Yang 84

Salsa Nahm Jim al peperoncino
verde 237
Chao Tom 30
Costine di maiale dolci
e croccanti 110
Involtini primavera con carne
di maiale 24
Pesce fritto alla curcuma
e cocco 158
Riso saltato con gamberi,
calamaro e granchio 178

Scalognò

Dip alle arachidi 242
Miang Pla Thu 132
Tom Yam 168

Sedano

Curry Massaman di manzo
brasato alle spezie 162
Insalata di pollo con sesamo
e pepe bianco 64

Semi di coriandolo 14

Pancetta salata e speziata
arrosto 100
Pesce affumicato agli aromi
138
Pollo alla siamese
con zenzero, coriandolo, aglio
e pepe bianco 98
Spalla di maiale arrosto
con coriandolo, tamarindo
e peperoncino 104

Semi di cumino 14

Semi di sesamo 13

Banane in pastella alle spezie
200
Funghi stufati con zenzero
e peperoncino 192
Insalata di noodle con anatra
arrosto e sesamo 58
Insalata di pollo con sesamo
e pepe bianco 64
Tonno al sesamo con citronella
e zenzero 124
Verdure saltate con salsa
di ostriche 196

Spinaci

Spinaci saltati con aglio
e pepe nero 194

T

Taccole

Sauté di merluzzo con taccole,
zenzero e cinque spezie 134
Verdure saltate con salsa
di ostriche 196

Tè al gelsomino

Pesce affumicato agli aromi
138

Tofu

Pad Thai 176

U

Uova

Crêpes alla banana e al cocco
214
Pad Thai 176
Pesce fritto alla curcuma
e cocco 158
Polpettine di pollo
al peperoncino verde 102
Riso saltato con gamberi,
calamaro e granchio 178
Tod Man Khao Pad 34

V

Vino di riso

Funghi stufati con zenzero
e peperoncino 192

Vongole

Cozze e vongole saltate
con confettura di peperoncini
146

Z

Zenzero 13 e 120

Aceto al peperoncino rosso 232
Caramello al peperoncino
e tamarindo 235
Confettura di peperoncini 239
Frutta all'aceto 245
Frutta cotta con spezie thai 218
Funghi stufati con zenzero
e peperoncino 192
Granita di ananas, lime
e menta 216
Insalata croccante di cetriolo
e pollo allo zenzero 184
Insalata di gamberi
con zenzero e menta 184
Involtini primavera croccanti
con pollo, peperoncino
e zenzero 28
Kung Sang Wa 36
Marinata speziata per anatra
o pollo 230
Miang di gamberi 42
Miang Pla Thu 132
Nam Prik Pao 240
Pasta di curry arancio 227
Pasta di curry Geng Gari 226
Pasta di curry Massaman
alle arachidi 228
Pasta di curry rosso 223
Pasta di curry verde 224
Pesce affumicato agli aromi
138
Pesce arrosto
con peperoncino, aglio
e zenzero 148

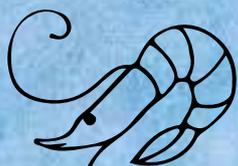
Pollo alla siamese
con zenzero, coriandolo, aglio
e pepe bianco 98
Salsa agra al peperoncino
rosso 234

Salsa al peperoncino dolce 238
Salsa Sang Wa 233

Saté di pollo con curcuma
e zenzero 32
Sauté di merluzzo con taccole,
zenzero e cinque spezie 134
Tagliata di manzo con zenzero
e cocco 184
Tonno al sesamo
con citronella e zenzero 124
Topping al cocco e miele 212
Trota affumicata con cocco
tostato e zenzero 140

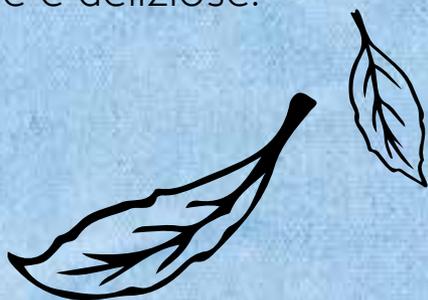
Zucca

Zucca speziata arrosto
con miele e peperoncino 102
Zuppa cremosa di zucca 158
Zucchero di palma 19
Ananas con caramello
speziato 208
Caramello al peperoncino
e tamarindo 235
Yam Som Tam 60



CUCINA THAI

Portate in tavola il profumo della citronella, del coriandolo e di tante altre spezie, e sperimentate una vera e propria avventura culinaria. Scoprite i segreti della cucina thai in 100 ricette sane, autentiche e deliziose.



ISBN: 978 88 6753 193 6



30 € i.i.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it