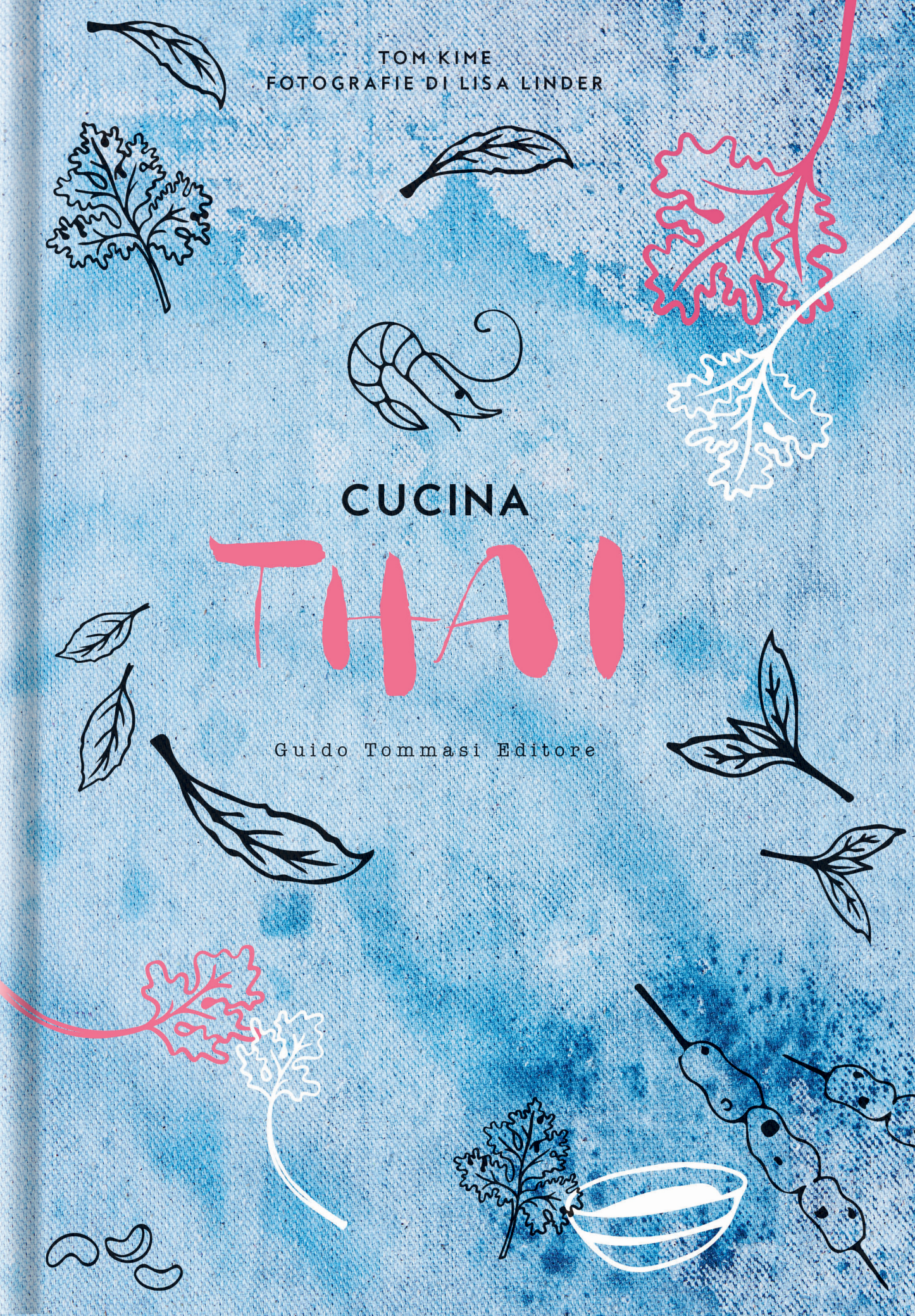


FOTOGRAFIE DI LISA LINDER

THAN

Guido Tommasi Editore





per 6 persone

•••••

ammollo
10 minuti

preparazione
10 minuti

cottura
5 minuti

ingredienti freschi

4 cm di zenzero pelato
e grattugiato
1 cucchiaino di salsa
al peperoncino dolce (vedi
pag. 238)
il succo di 2 lime
1 cetriolo privato dei semi
e tagliato a fette sottili
3 cipollotti tritati finemente
le foglie di 3 rametti di basilico
le foglie di 3 rametti
di coriandolo
mezza anatra arrosto (in vendita
nei ristoranti cinesi o nei
supermercati) tagliata a strisce

spezie

pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

300 g di noodle di soia
(Wun Sen) o di riso
2 cucchiaini di salsa di soia chiara
1 cucchiaino di olio di sesamo
tostato
2 cucchiaini di semi di sesamo
tostati
sale

Insalata di noodle con anatra arrosto e sesamo

L'anatra arrosto ha un sapore dolce e intenso, attenuato dal lime che aggiunge al piatto una nota deliziosamente rinfrescante.

1. Ammorbidite i noodle tenendoli a bagno per 10 minuti in una ciotola con acqua fredda. Scolate, immergeteli in una casseruola con acqua bollente leggermente salata e cuocete per 4 minuti. Scolateli e raffreddateli passandoli sotto l'acqua fredda.

2. Preparate la salsa mescolando in una ciotola lo zenzero, la salsa al peperoncino dolce, il succo di lime, la salsa di soia e l'olio di sesamo.

3. Mescolate in una ciotola capiente i noodle, il cetriolo e i cipollotti, e aggiungete un po' di sale e abbondante pepe nero.

4. Prima di servire, unite le erbe e mescolate. Cospargete l'insalata con i semi di sesamo. Assaggiate e regolate il condimento, se necessario. Irrorate l'insalata con la salsa e servite con l'anatra arrosto.





per 4-6 persone
.....

preparazione
20 minuti

marinata
30 minuti

cottura
10 minuti

ingredienti freschi

400 g di carne di manzo tenera (scamone, noce o controfiletto), privata di grassi e nervi e tagliata a dadi di 2-3 cm

3 radici di coriandolo pulite e tritate (o la base dei gambi tritati finemente)

3 cm di zenzero pelato e tagliato a fette sottili

aceto al peperoncino rosso (vedi pag. 232) per servire

una manciata di foglie di coriandolo per guarnire

spezie

20 grani di pepe bianco

½ cucchiaino di cinque spezie in polvere

¼ di cucchiaino di curcuma in polvere

½ cucchiaino di coriandolo in polvere

pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

2 cucchiaini di salsa di soia chiara

1 pizzico di sale

3-4 cucchiaini di olio vegetale

spiedini di metallo o di bambù tenuti a bagno nell'acqua

Spiedini di manzo thai all'aceto piccante

Questo composto di spezie è uno dei più antichi della cucina thai. L'abbinamento delle note piccanti, dolci, salate e acide si sposa molto bene con il sapore della carne di manzo. È ottimo anche con la selvaggina: quaglie, fagiano, piccione e persino cervo.

1. Mescolate la salsa di soia e un po' di pepe nero in una ciotola, poi aggiungete la carne. Rimestate per ricoprirla bene con il composto e lasciate marinare nel frigorifero per 30 minuti.

2. Pestate in un mortaio le radici di coriandolo, il sale e i grani di pepe bianco. Aggiungete lo zenzero e le altre spezie. Continuate a pestare fino a ottenere una pasta grossolana.

3. Ricoprite la carne marinata con questa pasta. Infilate in ogni spiedino 3-4 pezzi di carne.

4. Scaldate l'olio a fuoco vivace in un wok. Quando è caldo, rosolate gli spiedini di manzo per circa 2 minuti su ciascun lato, finché saranno dorati. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per qualche minuto.

5. Servite con l'aceto al peperoncino rosso e cospargete con le foglie di coriandolo. Se volete, potete accompagnare gli spiedini con un'insalata o con i noodle.



Potete cuocere rapidamente la carne alla griglia o arrosto. Qualunque sia il metodo scelto, deve essere croccante e dorata e avere una cottura media.





per 4-6 persone

••••••••••

preparazione

15 minuti

marinata

20 minuti

affumicatura

12-15 minuti

ingredienti freschi

il succo di 1 lime

500 g di pesce da affumicare
(un pesce grasso, preferibilmente lo sgombero, la trota iridea, il salmone o il cefalo, ma andrà bene anche un altro tipo di pesce)

2 gambi di citronella tritati grossolanamente

4-5 cm di zenzero pelato e tritato grossolanamente

spezie

4 bacche di anice stellato

4 bastoncini di cannella

1 cucchiaino di semi di finocchio schiacciati

1 cucchiaino di semi di coriandolo schiacciati

pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

3-4 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di salsa di soia chiara

100 g di riso bianco thai crudo

50 g di tè al gelsomino o tè verde
(va bene anche il tè in bustina)

100 g di cocco essiccato

Pesce affumicato

agli aromi

Ecco un metodo semplice per trasformare il sapore di un pesce delicato. Potete affumicare anche altri pesci o crostacei: l'importante è che siano grassi, come lo sgombero, il salmone, la trota, il tonno, o anche i gamberi.

1. Mescolate in un piatto poco profondo 2 cucchiaini di zucchero di canna, la salsa di soia, il succo di lime e un po' di pepe. Aggiungete i filetti di pesce e girateli per ricoprirli con la marinata. Trasferite nel frigorifero per 20 minuti.

2. Foderate un wok grande con 2 fogli d'alluminio. Mescolate in una ciotola gli ingredienti rimasti, mettete il composto al centro del wok e adagiatevi sopra una griglia di metallo.

3. Mettete i filetti di pesce sulla griglia e coprite.

4. Scaldate su fuoco medio-alto per 2 minuti e quando il composto inizia a caramellare abbassate il fuoco. Affumicate il pesce per 12-15 minuti, girandolo una volta. Quando è cotto, toglietelo dal wok e lasciate raffreddare. Una volta freddo, eliminate la pelle, le lisce e la venatura grigia lasciata dal sangue, e servite.

IL TRUCCO

Potete affumicare il pesce o i crostacei due o tre giorni prima e poi usarli nelle insalate o in altri piatti. Se affumicate un pesce più grande, aumentate i tempi di affumicatura e cottura.





per 4-6 persone

•••••—•••••

preparazione

5 minuti

cottura

10 minuti

ingredienti freschi

500 g di filetti di salmone

1 porzione di pasta di curry arancio (vedi pag. 227)

1 mazzo di asparagi tagliati a pezzetti di 3 cm

100 g di fagiolini spuntati

1 peperoncino rosso privato dei semi

2 gambi di citronella privati delle foglie esterne e tritati finemente

3 foglie di combava tagliate a strisce

le foglie di ½ mazzetto di coriandolo

il succo di 2 lime

spezie

pepe nero macinato al momento

dalla dispensa

sale

1 cucchiaino di salsa di pesce

Curry arancio di salmone

In questo curry dal colore vivace, i filetti di salmone sono prima grigliati sul barbecue a carbone, cosa che conferisce un sapore e una texture particolari, e poi la cottura è completata nella salsa al curry.

1. Scaldate il barbecue a fuoco vivace. Condite con sale e pepe i filetti di pesce e cuocete per 2 minuti su ciascun lato, finché saranno visibili i segni scuri della graticola. Il pesce non deve essere completamente cotto ma solo scottato.

2. Scaldate la pasta di curry in una casseruola su fuoco medio. Unite i filetti di pesce grigliati e cuocete dolcemente per circa 2 minuti, quindi aggiungete i fagiolini e gli asparagi. Proseguite la cottura per 3 minuti.

3. Incorporate metà del peperoncino, della citronella e delle foglie di combava. Unite mescolando il succo di lime e la salsa di pesce per equilibrare i sapori. Al momento di servire il curry accompagnato con il riso, guarnite con gli ingredienti rimasti e abbondante coriandolo.





per 4-6 persone

•••••—•••••

preparazione

10 minuti

cottura

15 minuti

ingredienti freschi

5 cm di radice di galanga
o di zenzero pelata, schiacciata
con il dorso della lama di un
coltello e tagliata a fette spesse

4 gambi di citronella privati
delle foglie esterne, schiacciati
con il dorso della lama di un
coltello e tagliati in 4-5 pezzi

500 g di petto di pollo tagliato
a fette di 2 cm di spessore

4 peperoncini thai piccoli
schiacciati con il dorso
di un coltello

5 foglie di combava tagliate
a strisce

il succo di 2 lime

le foglie di 4 rametti
di coriandolo

dalla dispensa

1,25 l di latte di cocco

125 ml di crema di cocco

3 cucchiaini di salsa di pesce

Tom Kha Gai

Zuppa di pollo al latte di cocco

Una zuppa deliziosa e profumata, meno pungente e più dolce e aromatica. Servitela con piatti molto piccanti per attenuarne il sapore forte.

1. Mettete la galanga e la citronella in una casseruola capiente e versate il latte di cocco. Portate lentamente a ebollizione, mescolando con regolarità. Cuocete dolcemente per 5 minuti, aggiungete il pollo e cuocete ancora per 5 minuti, finché il pollo è cotto.

2. Versate la crema di cocco e la salsa di pesce nella casseruola, e aggiungete anche i peperoncini, le foglie di combava e il succo di lime. Portate quasi a ebollizione, mescolando, e togliete dal fuoco. Distribuite la zuppa nelle ciotole calde e guarnite con il coriandolo.





per 4-6 persone

.....

preparazione
10 minuti

cottura
8 minuti

ingredienti freschi

100 g di tofu setoso tagliato a dadini

2 spicchi d'aglio tritati finemente

250 g di petto di pollo senza la pelle tagliato a strisce sottili

200 g di gamberi crudi sgusciati, privati del filetto nero e tagliati in due per il lungo

1 uovo

il succo di ½ limone

100 g di germogli di soia sciacquati

1 peperoncino rosso privato dei semi e tritato finemente

4 cipollotti tritati finemente

le foglie di 3 rametti di coriandolo

spicchi di lime per servire

spezie

¼ di cucchiaino di peperoncino secco in fiocchi

dalla dispensa

2 cucchiaini di olio vegetale

175 g di noodle Sen Lek (vedi pag. 17) tenuti a bagno in acqua tiepida per 20 minuti, finché sono morbidi, e scolati

2 cucchiaini di salsa di pesce

2 cucchiaini di arachidi sgusciate, tostate e pestate

Pad Thai

Noodle saltati

Questo è indubbiamente uno dei piatti thai più famosi. Non è molto piccante e piacerà anche a chi non ha familiarità con la cucina thai.

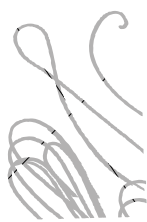
1. Scaldate l'olio in un wok su fuoco medio, poi rosolate il tofu per circa 3 minuti finché è dorato. Aggiungete l'aglio e rosolate per 20 secondi. Unite il pollo, saltate per 1 minuto e incorporate i gamberi.

2. Rompete l'uovo nel wok e mescolate velocemente per 2-3 secondi. Aggiungete i noodle e mescolate bene.

3. Incorporate il succo di limone, la salsa di pesce e i fiocchi di peperoncino. Aggiungete metà dei germogli di soia, del peperoncino rosso e dei cipollotti. Saltate ancora per 3 minuti finché i noodle sono cotti.

4. Trasferite i noodle in un piatto di servizio e guarnite con il peperoncino, i cipollotti e i germogli di soia rimasti, e con le foglie di coriandolo. Servite con spicchi di lime e cospargete con le arachidi.





Pad Kee Mao

Noodle con carne speziata e foglie di combava

per 4-6 persone
•••••

preparazione
5 minuti

cottura
3 minuti

ingredienti freschi

2 spicchi d'aglio tritati finemente

2 peperoncini rossi freschi,
privati dei semi e tritati
finemente

400 g di scamone tagliato
a strisce sottili

4 foglie di combava tagliate
a strisce sottili

le foglie di 2 rametti di basilico
thai (o di basilico comune)

spezie

¼ di cucchiaino di peperoncino
secco in fiocchi

½ cucchiaino di cinque spezie

dalla dispensa

2 cucchiaini di olio vegetale

2 cucchiaini di salsa di pesce

½ cucchiaino di zucchero
di palma grattugiato

125 g di noodle Sen Yai
(vedi pag. 17) tenuti a bagno
in acqua calda per 20 minuti
e scolati

per servire

le foglie di 3 rametti
di coriandolo

spicchi di lime

Potete usare qualsiasi tipo di carne e variare a piacere gli ingredienti e le spezie. Tenuti a bagno nell'acqua, i noodle raddoppieranno di volume.

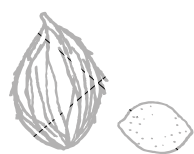
1. Scaldate l'olio in un wok su fuoco medio e dorate l'aglio per 1 minuto. Aggiungete i peperoncini e saltate per 10 secondi, quindi unite la carne e sigillatela saltandola per 20 secondi.

2. Unite la salsa di pesce e lo zucchero di palma, aggiungete le foglie di combava, metà del basilico, il peperoncino secco e le cinque spezie continuando a saltare.

3. Aggiungete i noodle scolati e mescolate bene. Continuate a saltare per circa 1 minuto e assaggiate per controllare la cottura dei noodle.

4. Trasferite in un piatto di servizio e guarnite con il coriandolo, il basilico thai rimasto e spicchi di lime.





per 4-6 persone

•••••

preparazione

5 minuti

cottura

10 minuti

ingredienti freschi

2 peperoncini rossi privati dei semi e tritati finemente

4 cm di zenzero pelato e grattugiato

3 strisce lunghe di scorza di arancia

il succo di 1 lime

1 ananas mondato e tagliato a fette di 1 cm di spessore

spezie

3 capsule di cardamomo schiacciate

2 bastoncini di cannella spezzati

3 bacche di anice stellato schiacciate

dalla dispensa

1 cucchiaio di olio vegetale

50 g di zucchero di palma (o di zucchero di canna)

1 cucchiaio di miele liquido

1 cucchiaino di polpa di tamarindo

1 pizzico di sale

Ananas

con caramello speziato

Un abbinamento di sapori sorprendente, in cui la dolcezza intensa del caramello compensa l'acidità dell'ananas.

1. Scaldate l'olio in una padella su fuoco medio e rosolate per circa 2 minuti i peperoncini, lo zenzero, tutte le spezie e la scorza d'arancia, finché sentite sprigionare il profumo della miscela. Aggiungete lo zucchero di palma e il miele, e continuate a cuocere per 3-4 minuti finché il composto è caramellato.

2. Aggiungete la polpa di tamarindo, il sale e 4 cucchiaini d'acqua, e cuocete per 4 minuti, fino ad avere un composto colloso, caramellato e con la consistenza del miele.

3. Togliete dal fuoco, unite il succo di lime, assaggiate e regolate i sapori, se necessario.

4. Distribuite le fette d'ananas in un piatto di servizio e irrorate con il caramello speziato.



Pasta di curry verde

per 6 persone

• • • • •

preparazione

15 minuti

cottura

35 minuti

Nella preparazione di un curry la pasta è la cosa che richiede più tempo. Preparatene in abbondanza e suddividetela in contenitori piccoli, per conservarla nel frigorifero o nel congelatore e usarla all'occorrenza.

ingredienti freschi

4 cm di zenzero pelato e tritato

4 spicchi d'aglio pelati

4 gambi di citronella privati delle foglie esterne e tritati

6 radici di coriandolo pulite e tritate

2 cipolle rosse piccole

5 peperoncini verdi privati dei semi e tritati

3 foglie di combava

il succo di 1 lime

spezie

1 cucchiaino di curcuma in polvere

dalla dispensa

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio vegetale

400 ml di crema di cocco

1 cucchiaio di salsa di pesce

1. Riducete in purea lo zenzero, l'aglio, la citronella e le radici di coriandolo in un robot da cucina o in un frullatore, fino ad avere un composto dalla consistenza liscia. Aggiungete il sale per facilitare l'operazione.

2. Unite le cipolle, i peperoncini e un filo d'acqua. Frullate fino a ottenere una pasta semiliscia. In questa fase della preparazione si manterrà nel frigorifero per 3-4 giorni all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

3. Scaldate l'olio in una casseruola a fondo spesso. Aggiungete questa pasta, la curcuma e le foglie di combava. Cuocete per circa 20 minuti su fuoco medio, mescolando per evitare che la pasta si attacchi, finché sarà profumata.

4. Incorporate la crema di cocco e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, fino a ridurre la preparazione di un terzo.

5. Unite il succo di lime e la salsa di pesce, e mescolate. In questa fase della preparazione la pasta si manterrà per 1 settimana nel frigorifero oppure potrà essere congelata in contenitori piccoli.

6. Suddividete la pasta di curry in 3 porzioni. Usatela per cucinare la carne, il pesce o le verdure (vedi pag. 154) oppure congelatela.



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
Trotta affumicata con cocco tostato e zenzero 140

Confettura di peperoncini 239
Cozze e vongole saltate con confettura di peperoncini 146
Trotta 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 tostati 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
Involtini primavera con carne

di maiale 24
Involtini 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
Involtini 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 tostati 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 116
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 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
Gamberi alla griglia con sale e peperoncino 102
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

con coriandolo e peperoncino 74
Polpette di granchio al coriandolo 50
Riso saltato con gamberi, calamaro e granchio 178

L

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 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
Gamberi alla griglia con sale e peperoncino 102
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
Involtini 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
- Trota 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

Scalogno

- 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