

# KHAO PHAD SAPPAROD

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di calamari,
- 20 gamberoni puliti,
- 4 chele di granchio,
- 2 cucchiaini di olio vegetale,
- 1100 g di riso al gelsomino bollito,
- 80 g di polpa d'ananas a pezzetti,
- 1 cipolla tagliata,
- 1 peperone verde tagliato a pezzetti,
- 4 cucchiaini di uvetta sultanina,
- 1 cucchiaino di curry,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 2 cucchiaini di salsa di soia leggera thai,
- 3/4 cucchiaini di pepe bianco in polvere,
- 1 pomodoro piccolo a pezzetti,
- 1 ananas grande.

Pulire accuratamente i calamari, pelandoli e tagliandoli ad anelli.

Cuocerli in olio abbondante insieme ai gamberi.

Riscaldare un po' d'olio in un wok, aggiungere il riso bollito (meglio se cotto al vapore), l'ananas a pezzetti, la cipolla e il pepe.

Saltare fino a quando non si sono bene amalgamati.

Aggiungere il curry in polvere, lo zucchero, la salsa di soia e il pomodoro.

Incidere sull'ananas un rettangolo di circa 5x10 cm., scavare all'interno cercando di formare una piramide.

Servire il riso saltato in questa barca di ananas.