

ZUPPA DI COCCO E POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tazze di latte di cocco,
- 2 gambi di erba cipollina tagliati sottilmente e schiacciati,
- 5 foglie di lime (foglie fresche spezzate a metà),
- 250 g di petto di pollo disossato tagliato a fette,
- 5 cucchiaini di salsa di pesce,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaino di pasta di chili nero,
- 1/4 di tazza di foglie di coriandolo,
- 1/2 di tazza succo di lime,
- 5 cucchiaini di grani di pepe chili verde schiacciati.

Mescolate metà del latte di cocco con l'erba cipollina e le foglie di lime in una pentola capiente e portate a bollore. Aggiungere il pollo, la salsa di pesce e lo zucchero.

Protraete il bollore per altri 4 minuti fino a quando il pollo non risulti cotto, poi aggiungete il restante latte di cocco.

Lasciate il preparato sul fuoco fino a nuovo bollore.

Nel frattempo ponete il succo di lime in una zuppiera di portata e versatevi sopra la crema.

Guarnite con le foglie di coriandolo e il pepe chili pestato.