

INSALATA THAI DI MANGO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di mango verde pelato grattugiato
- 2 cucchiari gamberetti secchi messi a mollo in acqua
- 2 cucchiari olio d'oliva
- 7 spicchi aglio finemente tritato
- 2 peperoncini occhio d'uccello sbriciolati
- 20 g di carne di maiale macinata
- 2 cucchiari salsa thai di pesce
- 1 cucchiaino zucchero
- 1/2 tazza foglie di basilico
- 2 cucchiari arachidi tostate sbriciolate
- 1/2 tazza foglie di coriandolo

Rimuovere l'eccesso di liquido dal mango con una carta assorbente.

Togliere ogni parte dura dai gamberi e asciugarli accuratamente.

Rosolare velocemente l'aglio, facendo attenzione a non bruciarlo; aggiungere i gamberi e il peperoncino.

Unire e mescolare la carne macinata di maiale, la salsa thai di pesce e lo zucchero.

Togliere il tutto da fuoco.

Tagliare le foglie di basilico in un recipiente, incorporare il maiale, l'aglio, il mango, le arachidi, le foglie di coriandolo e sistemare il tutto su un piatto da portata.

Servire con riso cotto la vapore.