



Peranakan Laksa

2 porzioni

Di: Daniel Tan, Singapore

Ingredienti

2 gamberetti non sgusciati (da bollire in 30 cl d'acqua, mettendo poi da parte il brodo. Se si preferisce, è possibile sgusciare i gamberetti lasciando solo la coda)
Noodle per laksa (sbollentati)
100 -175 ml di latte di cocco
2 blocchi di tofu tagliati a cubetti
Sale e zucchero a piacere

Guarnizione

Coriandolo vietnamita
Crocchette di pesce (a fette)
Cetriolo a fette

Per la pasta piccante

6 peperoncini essiccati (ammollati in acqua tiepida, togliere i semi)
6 scalogni
2 noci delle Molucche
1 stelo di citronella (solo la parte bianca)
3-4 fette sottili di galangal (una spezia simile allo zenzero)
1 cucchiaio di gamberetti essiccati (ammollati in acqua tiepida)
1 cucchiaio di pasta di gamberi
1 cucchiaino di semi di coriandolo
½ cucchiaino di curcuma

La laksa è una zuppa di noodle piccante tipica della tradizione peranakan (i discendenti degli immigrati cinesi). Questo piatto saporito è composto da spessi spaghetti di riso e un sugo a base di latte di cocco ed è ricoperto da crocchette di pesce, cubetti di tofu e coriandolo vietnamita tritato.

Preparazione

Tagliare gli ingredienti per la pasta piccante in pezzi più piccoli, per poi mescolarli in modo da formare una pasta omogenea.

Far scaldare l'olio e friggere la pasta piccante a fuoco medio-basso fino a far rilasciare tutti gli aromi, continuando a mescolare per evitare che si attacchi alla padella.

Aggiungere alla pasta il brodo di gamberetti. Mescolare bene e aggiungere i cubetti di tofu. Portare a ebollizione e lasciar cuocere a fuoco lento.

Aggiungere il latte di cocco controllando che il sugo non stia bollendo, in modo da evitare si formino dei grumi. Continuare a mescolare a fuoco basso per qualche minuto e alla fine aggiungere sale e zucchero a piacere. Spegnerne il fuoco.

Disporre i gamberetti sgusciati, le crocchette di pesce a fette e i cubetti di tofu sui noodle. Ricoprire con il sugo e cospargere con il coriandolo vietnamita prima di servire.