



SIMONE RUGIATI E L'ANTIADERENTE MINI WOK – ZUPPA THAI

Primo - 4 persone

Ingredienti:

- 1 sovracoscia di pollo
- 1 peperoncino
- 80 g peperoni friggirelli
- 50 ml latte di cocco non dolce
- 1 lime
- zenzero fresco
- 1 cucchiaino curry
- farina qb
- olio di sesamo
- sale

Preparazione:

-tagliate le sovracosce di pollo a listarelle e passatele nella farina, tostatele velocemente nel wok, con un filo di olio di sesamo e un pochino di peperoncino per il piccante.

-aggiungete il curry e fate diventare tutto ben croccante, aggiungete i friggirelli tagliati finemente qualche lamella di zenzero, una spruzzata di lime e il latte di cocco, salate e portate a cottura.

-aggiungete a fine cottura altro lime.