

Ricetta



Zuppa di spaghetti di riso con pak choi e tofu (laksa)

Zuppa di spaghetti di riso con pak choi e tofu: il comfort food asiatico.

40 min

Tempo di preparazione



660 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 1 C burro per arrostitire
- 2 C pasta di curry rosso
- 2 scalogni finemente tritati **Di stagione**
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati **Di stagione**
- 2 C zenzero finemente tritato
- 2 gambi di citronella, schiacciare la parte finale
- 1 L brodo di verdura
- 400 g tofu affumicato a cubetti da 1 cm
- 1 pak choi, ca. 200 g, tagliato in quarti per il lungo **Di stagione**
- 100 g spaghetti di riso
- 2.5 dl latte di cocco
- 1 peperoncino rosso tagliato a metà per il lungo, privato dei semi e tagliato a striscioline sottili
- 5 rametti di coriandolo tritato grossolanamente
- 2 limette sciacquate con acqua calda e tagliate in quarti

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare il burro per arrostitire in una padella capiente, aggiungere la pasta di curry, lo scalogno, l'aglio, lo zenzero e la citronella, imbiondire. Versare il brodo, portare a ebollizione.

Aggiungere il tofu e il pak choi, lasciar sobbollire per ca. 15 minuti, aggiungere gli spaghetti durante gli ultimi 4 minuti e cuocere tutto insieme. Versare il latte di cocco, mescolare e lasciar scaldare. Impiattare la zuppa e guarnire con peperoncino, coriandolo e limetta.