

# Tom yum goong

(zuppa Tailandese con gamberi)

## Ingredienti:

1 L.	Brodo di verdure (alternativa quello di pesce)
1 bastoncino	Lemon grass (citronella)
4-6 foglie	Foglie lime kafir
6 fettine	Galangal
1 cucchiaio	Pasta di curry rosso
1 manciata	Funghi shiitake tagliati a fette (se i funghi sono secchi, farli riprendere brevemente in acqua)
Q.b.	Gamberi (alternativa, tofu)
Q.b.	Succo di lime
1-2 pz.	Peperoncini rossi piccanti
3 cucchiari	Salsa di pesce (alternativamente, salsa di soia)
1-2 cucchiaini	Zucchero di canna o di palma
Q.b.	Basilico thailandese fresco



## Preparazione:

- 1 - Se si usano i funghi Shiitake essiccati, metterli prima a bagno in acqua per un paio di ore o fino a quando risultano morbidi e pronti ad essere tagliati.
- 2 - Versare il brodo di verdura in una pentola.
- 3 - Preparare il lemon grass, scartando le foglie esterne e pestare con il dorso di un coltello in modo da rilasciare il suo aroma. Aggiungere al brodo, insieme alle foglie di lime kaffir, galangal, pasta di curry rosso e la salsa di pesce.  
Portare ad ebollizione.
- 4 - Abbassare il fuoco a medio e aggiungere, i funghi shiitake, lasciare tornare a bollore.
- 5 - Solo alla fine aggiungere i gamberi che dovranno cuocere per circa 1 minuto o fino a quando i gamberi sono di un rosa uniforme. Assaggiare eventualmente correggere.
- 6 - Togliere dal fuoco e unire il succo di lime, i peperoncini a fettine e lo zucchero.  
(non cuocere con il succo di lime altrimenti resta amara al gusto)

Aspro, salato, piccante e dolce dovrebbero essere ben bilanciati.

Se manca di sale, aggiungere 1 cucchiaino di salsa di pesce (o salsa di soia); se é troppo aspra aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero di canna; se é troppo piccante aggiungere un pò di latte di cocco e se é troppo salata aggiungere uno pò di succo di lime.

Impiattare la zuppa e guarnire ogni ciotola con una generosa manciata di foglie di **basilico thai** grossolanamente tritate (coriandolo in alternativa).

