Crema di Pomodoro Giallo

Curry verde, latte di cocco, curcuma

INGREDIENTI

2 carote
1 piccolo gambo di sedano
2 cipollotti (o cipolla)
30 gr di zenzero grattuggiato
15 gr di curcuma grattuggiata
2 cucchiaini di sale
2 carrots
1 cucchiaio di riso
800 gr di salsa di pomodoro giallo
400 gr di latte di cocco
2 cucchiai di succo di limone
½ cucchiaio di fish sauce (facoltativo)

Attrezzatura

Tagliere/coltello
casseruola di media grandezza
Frullatore

PREPARAZIONE

Fai una brunoise grossolana con carota, cipollotto e sedano.

In una casseruola scalda l'olio, aggiungi verdure e spezie e cuoci a fuoco moderato per circa *12 minuti,* mescolando spesso. Al soffritto aggiungi salsa di pomodoro, latte di cocco, riso e sale. Porta a ebollizione, riduci la fiamma e lascia sobbollire dolcemente per *20 minuti* circa, mescolando regolarmente. Aggiungi un po' di acqua o brodo vegetale se sembra asciugarsi eccessivamente.

Fuori dal fuoco, aggiungi succo di limone e fish sauce.

Frulla molto bene per un paio di minuti. Assaggia e regola di sale.

NOTE

Una piccola digressione sulla passata di pomodoro

Questa ricetta è nata durante il mio primo anno in masseria. In puglia molti piatti tradizionali sono letteralmente affogati nel sugo, produrne il più possibile è una priorità assoluta per molte famiglie. Alla fine dell'estate fui introdotta al sacro rituale della salsa, lavorammo più di 300 kg di pomodoro da mettere in conserva per il resto dell'anno. Così mi ritrovai con la dispensa invasa di bottiglie di passata – io però, essendo milanese, non sono abituata ad usare molto pomodoro nella mia cucina, e così dovetti trovare nuovi modi per utilizzarla. Questa crema diventò in breve tempo un classico delle nostre cene, nonostante la sua semplicità. (naturalmente puoi usare la salsa di pomodoro che hai a disposizione)

Spezie

La speziatura è fondamentale per bilanciare la dolcezza di latte di cocco e pomodoro giallo. Se non hai curry verde, puoi usare: mix di spezie masala, la classica polvere di curry giallo, ras el hanout, cumino, coriandolo, peperoncino.

Come servirla

-Anacardi tostati, salsa yogurt, sumac, basilico thai
-Ceci saltati, semi di sesamo, paprika affumicata
-Gamberi spadellati, zest di lime, timo
-Polpettine di agnello (absolute favorite, segui la ricetta delle polpette Moroseta)
-Cereali: riso integrale, orzo, farro,..
-Croutons all'aglio, erbe, panna acida