

## YELLOW TOMATO SOUP

Green curry, coconut milk, turmeric

### Ingredients

2 carrots

1 small celery stalk

2 spring onions

30g of fresh ginger grated

10g fresh turmeric grated

2 tsp salt

1 tbsp rice

1 tbs green curry paste/powder

800 gr yellow tomato puree

400 gr coconut milk

2 tbsp of lemon juice

½ tbsp fish sauce (optional)

### Equipment

- Soup pot
- Chopping board/knife
  - Blender

## Instructions

Make a chunky soffritto with all the vegetables, spices and 4 tbs of olive oil, cook on medium heat for 12 minutes, stirring often, until it smells fragrant.

Add yellow tomato puree, coconut milk rice, and salt, bring to simmer, reduce heat and cook for 20 minutes, stirring occasionally.

Add lemon juice and fish sauce.  
Blend on high speed for a couple of minutes, until super smooth.  
Taste and adjust the seasoning.

## Notes

### A little story on tomato purée

This recipe was invented during my first year at Moroseta. At the end of summer i was introduced to the magical ritual of making *salsa di pomodoro*, we processed more than 300 kg of tomatoes to preserve for the rest of the year. In puglia many traditional dishes come litterally downed in tomato sauce, but you know - i'm from Milano so i was not really used to use much *salsa* in my cooking, so i tried to find different ways to use it.

This soup was definetely our favorite, spicy, creamy and quite complex, despite being incredibly simple.

(Note that you can use any kind of good quality tomato purée you have)

## Spices

My pantry is always loaded with spices from allover the world. If you don't have green curry available, you can use: masala spice mix, classic yellow curry powder, ras el hanout, cumin, coriander... I suggest not to go plain, the sweetness of coconut milk and yellow tomato really needs some spiciness to balance.

## How to top it

Toasted cashews, yogurt sauce, sumac, thai basil  
Chickpeas, sesame seeds, pimenton  
Sauté prawns, lime zest, thyme  
Little lamb meatballs (my fave – follow moroseta meatball recipe)  
Any kind of grain: brown rice, barley, spelt..  
Garlic crountons, herbs, cream

## 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 grattugiato

15 gr di curcuma grattugiata

2 cucchiaini di sale

2 carrots

1 cucchiaio di riso

800 gr di salsa di pomodoro giallo

400 gr di latte di cocco

2 cucchiari di succo di limone

½ cucchiaio di fish sauce (facoltativo)

### Attrezzatura

Tagliere/coltello

casseruola di media grandezza

Frullatore

## Procedimento

Fai una brunoise grossolana con carota, cipollotto e sedeno.

In una casseruola scaldi 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 *sa/sa*, 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 doveti 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