KIKKOMAN

Manzo Pad Krapao con arachidi e basilico tailandese

Tempo totale **20 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Salsa:

100 ml	Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
300 ml	salsa di ostrica
100 ml	di salsa di pesce
100 ml	di succo di lime
150 g	di zucchero di palma, tritato
800 ml	di brodo di manzo (senza glutine)
30 g	di amido di mais

Pad Krapao:

2 kg	di carne macinata
400 g	di scalogno
30 g	di aglio
600 g	di peperone rosso
100 ml	di olio di arachidi

Per servire:

4 cucchiaini	di coriandolo fresco, tritato
4 cucchiaini	di erba cipollina fresca, tritata
1	di basilico tailandese, tritato
50 g	di arachidi salate, tritate
1,2 kg	di riso basmati cotto

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Salsa: mescolare la Salsa di Soia Senza Glutine Kikkoman, la salsa di ostriche, la salsa di pesce, il succo di lime, lo zucchero di palma, il brodo di manzo e l'amido di mais. Mettere da parte il composto.

Pad Krapao: tritare scalogno e aglio e rosolare in olio di arachidi. Tagliare il peperone a strisce, versarlo nella padella e soffriggere per 2 minuti. Aggiungere il manzo tritato e saltare in padella fino a quando non sarà croccante. Quindi aggiungere la salsa, dopo averla mescolata una seconda volta. Cuocere il tutto per 3 minuti, fino a quando la salsa si sarà addensata.

Servire: cospargere la carne con il coriandolo, l'erba cipollina, il basilico tailandese e le arachidi e servire con riso basmati.