

Panang Curry Paste 2 dl, 15 persone

Ingredienti

Le spezie

2 stelle di anice
10 chiodi di garofano
13 cm di cannella
10 semi di cardamomo
1 cucchiaio di pepe nero in grani
2 cucchiaini di semi di coriandolo
2 cucchiaini di semi di cumino

Altri ingredienti

3 steli di lemongrass finemente affettati
2,5 cm galangal fresco
2 tbs di buccia di kaffir tritati
6 foglie di lime kaffir finemente tritate
10 grandi chillies rossi secchi, prepararti come descritto qui sotto
10 chillies bird eye secchi, prepararti come descritto qui sotto
Tagliare a fette i chillis grandi e piccoli e rimuovere i semi. Affettare in piccoli anelli e immergere in acqua per 40 minuti per ammorbidire.
4 radici di coriandolo tritate
5 cucchiaini di arachidi tostate e schiacciate non salate
5 scalogni thai finemente tritati
10 spicchi d'aglio tritato finemente
2 tbs di pasta di gamberetti o sostituto con pasta di acciughe o 1 cucchiaino di sale
2 tsp olio di semi se si usa un mixer

Istruzioni per l'uso

Tagliare a fette i chillis grandi e piccoli e rimuovere i semi. Affettare in piccoli anelli e immergere in acqua per 40 minuti per ammorbidire.

Scolare e spremere tutto il liquido (usare i guanti per evitare una brutta sorpresa più tardi!)

Tritare finemente e mettere da parte.

Tostare delicatamente tutte le spezie a fuoco medio, iniziando con il più grande (cioè l'anice stellato) e aggiungendo gradualmente gli altri fino al più piccolo (cioè i semi di coriandolo).

Mettere le spezie in un mortaio di pietra e pestello, macinare in polvere fine, quindi mettere da parte.

Aggiungere il chillies e gli ingredienti rimanenti nel mortaio e nel pestello **in sequenza come da elenco ingredienti** in modo da aggiungere prima gli ingredienti più fibrosi.

Questo vi aiuterà a raggiungere una consistenza omogenea. Utilizzare un cucchiaio per raschiare gli ingredienti dal lato del mortaio e pestello fino al centro .
Infine aggiungere la polvere di spezie e continuare a battere fino ad ottenere una pasta .

Se si vuole quando si hanno mischiato tutti gli ingredienti insieme metterli in un mixer e aggiungere olio , tritare fino anche c'è una pasta liscia.

Note

Mettere la pasta in vaschette per cubetti di ghiaccio, chiudere in un sacchetto di plastica e congelare durante la notte, il giorno successivo, estrarre i cubetti e riporli in un contenitore ermetico.

Conservare in freezer per un massimo di 6 mesi in freezer (o forse due settimane in frigorifero se siete fortunati).