



Procedimento

1. Tagliare grossolanamente gli scalogni, le carote, i porri e le patate.
2. Far sciogliere il burro in una pentola. Aggiungere gli scalogni, il porro e la pasta di curry, quindi farli appassire a fuoco basso finché saranno morbidi.
3. Aggiungere le carote e le patate, spolverare con un po' di farina e versare il succo di carota.
4. Salare e lasciare sobbollire a fuoco dolce finché le carote saranno molto tenere.
5. Frullare finemente il composto con un frullatore o un frullatore a immersione. Assaggiare e, se necessario, regolare di sale e succo di limone, quindi aggiungere la purea di mango.
6. Tagliare il peperoncino e il mango a cubetti grossolani e aggiungerli come guarnizione.
7. Servire caldo e guarnire con coriandolo fresco tritato e gamberi grigliati.

Consigli

- Chi preferisce un sapore più piccante può usare una quantità maggiore di pasta di curry thailandese. Per un gusto più delicato, ridurre la quantità.
- La quantità di purea di mango permette di regolare a piacere la dolcezza del piatto. Maggiore è la quantità di purea, più dolce sarà il piatto.

Zuppa thai di carote, mango e gamberi



Ingredienti

- 3 cucchiaini di burro
- 2 scalogni
- 450 g di carote pelate e tagliate grossolanamente
- 100 g di porro
- 750 ml di succo di carota
- sale
- farina
- 100 g di patate tagliate a pezzi
- succo di limone q.b.
- coriandolo fresco tritato, per guarnire
- gamberi grigliati
- 1 mango maturo
- 100 ml purea di mango
- 1 peperoncino
- 30 g pasta di curry thai

Da servire con

- un Riesling Kabinett 2023 Haart
- un Riesling Eins-zwei-Zero



Associazione
svizzera dei
paraplegici