# Zuppa Thai con pollo e verdure

La cucina Tailandese è un trionfo di spezie ed erbe aromatiche. La mia amica Nigella Lawson prepara spesso queste squisite zuppe con 1001 ingredienti, e così ho voluto provare. Il risultato è stato strabiliante, mi aspettavo un sapore forte ed estremamente lontano dalle nostre abitudini alimentari, invece il connubio del brodo di pollo con il latte di cocco, le spezie e le erbe crea una zuppa densa, ricca, saporita e confortante, quella che Nigella chiama il "Temple Food", il cibo per il Tempio, cioè l'anima. Ed è proprio così. Questa ricetta è pubblicata sul suo volume "Kitchen", che trovate in vendita su Amazon a questo **LINK**, e che descrivo nella sezione dedicata ai libri (**LINK**).

Nota: alcuni ingredienti sono difficili da reperire nei supermercati (li ho segnati in verde), io li acquisto in un negozio di alimenti etnici di Bologna (Asia Mach), si trovano spesso anche nei negozi di alimenti Bio come Naturasì.

Ingredienti per 5-6 persone:

- 1 litro e mezzo di brodo di pollo (preparato con 1,5 lt di acqua e 3 dadi di gallina)
- 1/2 lattina di latte di cocco (200 ml)
- 1 peperoncino rosso fresco piccante
- 2 carote grosse
- 1 zucchina scura
- 1 peperone
- 400 gr di petto di pollo

- 1 confezione di spaghetti di soia (100 gr), oppure di riso
- 1 lattina di baby corn (pannocchie baby)
- 1 cucchiaio di zucchero di canna scuro (io uso il Muscovado)
- 1 cucchiaio abbondante di curcuma in polvere
- 1 pezzo di zenzero fresco lungo circa 4 cm
- 3 cucchiai di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di pasta di tamarindo
- il succo di 1 lime

Lavare le verdure fresche (carota, zucchina, peperone) e tagliarle a julienne, poi saltarle per 2-3 minuti in padella con poco olio, devono scottare ma restare croccanti. Tenere a parte.
Cuocere il petto di pollo, tagliato a fettine, preferibilmente a vapore, oppure al microonde in modo che rimanga morbido. Sfilacciarlo con le mani e tenere a parte.
In una casseruola ampia portare a ebollizione il brodo, aggiungere il latte di cocco ben miscelato (nella lattina si divide lasciando affiorare la parte più grassa, quindi va mescolato a fondo con un cucchiaio prima di versarlo), lo zucchero, le salse e la curcuma. Spremere nel brodo il lime, unire lo zenzero grattugiato e il peperoncino tritato grossolanamente (se non si vuole estremamente piccante, rimuoverne i semi), aggiungere poi il pollo sfilacciato e riportare a bollore.
Cuocere gli spaghetti di soia come indicato nella confezione (si lasciano riposare in aqua bollente per 3 minuti poi si raffreddano in acqua fredda), scolare poi tagliare a metà con un coltello per ridurne la lunghezza. Unire alla zuppa.
Per ultimo, aggiungere le verdure nella zuppa, cuocere un paio di minuti poi servire bollente, in ciotole ampie.
Io la servo con le bacchette.