



CHEF IN  
CAMICIA



## Bo Kho

### > INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone | Tempo di preparazione: 45 minuti + cottura (2 ore) | Difficoltà: Facile

#### Per la carne

- Punta di petto di manzo, 500 g;
- Aglio, 2 spicchi;
- Zenzero, 5 g (*tritato*);
- Fish sauce, 3 cucchiari;
- Zucchero di canna, 1 cucchiario;
- Curry Indiano Ubena, 1 cucchiario.

#### Per la zuppa

- Peperoncini Bird's Eye Ubena, 4;
- Olio di semi, 4 cucchiari;
- Anice stellato, 1 bacca;
- Lemongrass, 2 rametti *tagliati a porzioni di 3 cm*;
- Lemongrass, 1 rametto tritato;
- Aglio, 4 spicchi (*tritati finemente*);
- Cipolla bianca, 1 (*affettata finemente*);
- Concentrato di pomodoro, 2 cucchiari;
- Acqua, 1 lt (*Circa*);
- Acqua di cocco, 250 ml;
- Paprika, 1 cucchiario;
- Carote, 2 (*tagliate diagonalmente*);
- Sale, q.b.;
- Salsa di soia, 2 cucchiari;
- Noodles di riso, 150 g.

#### Per la finitura

- Coriandolo tritato, 2 cucchiari;
- Cipolla, 1 (*tritata finemente*);
- Lime a fette;
- Pepe misto Ubena, q.b.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM



CHEF IN  
CAMICIA



## > PREPARAZIONE

- Per prima cosa marinare il manzo: riunire in una ciotola con tutti gli ingredienti per la marinatura e lasciare riposare per almeno 30 minuti (*meglio se per 2 ore*);
- Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo spesso, e unire il lemongrass tagliato a tocchetti, quindi lasciare insaporire l'olio per qualche minuto;
- Aggiungere quindi il lemongrass tritato e l'aglio tritato;
- Aggiungere le cipolle e cuocere finchè siano lucide, quindi aggiungere i Peperoncini Bird's eye Ubena;
- Aggiungere il manzo e rosolare bene su tutta la superficie;
- Aggiungere il concentrato di pomodoro, quindi cuocere per 5 minuti, mescolando continuamente;
- Aggiungere: l'acqua, l'acqua di cocco, l'anice stellato e la paprika, quindi portare a bollore e cuocere a fuoco lento per 1 ora;
- Aggiungere quindi le carote, la salsa di soia e il sale;
- Cuocere a fuoco lento per altri 45 minuti;
- Rimuovere i rametti di lemongrass e l'anice stellato;
- Cuocere i noodles e disporli sul fondo della ciotola di servizio;
- Servire la zuppa bollente, guarnire con coriandolo tritato, cipolla cruda, una macinata di pepe e una fetta di lime sul bordo del piatto.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM