

Tom Kha Gai thailandese – semplice da fare anche a casa



Il «Tom Kha Gai», la creazione thailandese di pollo e cocco, è una delle zuppe più apprezzate al mondo ed è facile da fare anche a casa.

A gennaio ho passato di nuovo due meravigliose settimane nel «paese del sorriso». Che cosa mi piace besonders della Thailandia? Le persone sono favolose e la natura, la spiaggia e il mare mi entusiasmano ogni volta come fosse la prima. Vado soprattutto pazza per la cucina thailandese. In un ristorante di strada a Bangkok ho mangiato di recente il miglior Pad Thai (tagliatelle in agrodolce) della mia vita e per meno di due franchi! In due settimane abbiamo gustato oltre al curry in tutte le sue varianti anche la zuppa tradizionale, la Tom Kha Gai, cucinata ogni volta in modo diverso, ma sempre squisita.

Citronella, latte di cocco, coriandolo e galanga (una pianta della famiglia dello zenzero) regalano alla zuppa di pollo il suo gusto particolare. E la cosa più bella: nonostante i tanti ingredienti è facilissima da preparare! Molti di questi si trovano da Denner (il latte di cocco «Chaokoh» è perfetto per le zuppe, perché non è troppo denso), mentre per quelli esotici basta fare un salto in un negozio asiatico.

- 350 g di petto di pollo, tagliato a cubetti
- 250 g di champignon bianchi o marrone
- 1 dl di brodo di pollo (acqua con dado per brodo di pollo)
- 1 scalogno, pelato e tagliato a metà
- 4 melanzane thailandesi, tagliate in quattro
- 8 pannocchiette, dimezzate
- Circa 5 fagiolini serpenti, tagliati in pezzi da 3-4 cm
- Succo di 1 limetta • 2 gambi di citronella: picchiettarli con il coltello che aiuta a liberarne gli oli eterici contenuti e quindi tagliarli a metà e poi a pezzi grossolani
- 5 foglie di kaffir
- 7 fettine sottili di galanga
- ½ cucchiaino di pasta di tamarindo
- 1 litro di latte di cocco
- 1 peperoncino, tagliato a fettine.
- Sale
- Coriandolo

1. Lasciare sobbollire la galanga, il peperoncino, le foglie di kaffir e la citronella nel brodo di pollo per circa 5 minuti.
2. Aggiungere il latte di cocco, la pasta di tamarindo, lo scalogno tagliato a metà e le pannocchiette. Portare brevemente a ebollizione e lasciare quindi cuocere per 3 minuti.
3. Aggiungere ora alla zuppa il pollo e tutti gli altri ingredienti, tranne le melanzane thailandesi, il succo di limetta e il coriandolo, lasciando sobbollire il tutto per 10-12 minuti (a me il pollo piace «ben cotto», ognuno lo cuocia a proprio gusto).
4. 5-7 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le melanzane (cuociono velocemente).
5. Condire infine la Tom Kha Gai con il succo di limetta e il sale.
6. Decorare con peperoncino fresco e coriandolo e servire.

Durata di preparazione: circa 30 minuti