

INSALATA THAI SPIRAL EXPERT

Spiral Expert



Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Tagliatelle

Ingredienti : 4 PERSONE

- 6 carote medie (300 g) - 3 cetrioli piccoli (300 g) - ¼ di cavolo verde (150 g) - 500 g di bistecca di manzo - 1 cucchiaio di olio di semi di girasole - 50 g di arachidi - sale e pepe - **SALSA** - 2 cucchiaini di salsa Nuoc môm - 2 cucchiaini di zucchero di canna - 3 lime - 2 spicchi d'aglio - ½ mazzo di coriandolo - 1 piccolo peperoncino senza semi

1. Per la salsa : spremere i lime, prendere le foglie di coriandolo, sbucciare l'aglio e togliere il germe. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella del robot. Frullare per 30 secondi e mettere da parte in una ciotola.
2. Spelare le carote e i cetrioli, tagliare le estremità e tagliarli a spirale con il cono TAGLIATELLE. Ridurre la lunghezza delle tagliatelle. Mettere da parte le verdure in una terrina con la metà della salsa.
3. Tagliare il cavolo con il disco per fettine da 2 mm. Aggiungerlo nella terrina con le verdure. Mescolare.
4. Far cuocere la carne di manzo in una padella a fuoco medio con l'olio per circa 5 minuti. Verificare la cottura a seconda che la carne vi piaccia al sangue o ben cotta. Tagliarla a lamelle sottili.
5. Mettere le verdure nei piatti e condire. Aggiungere sopra la carne di manzo, gli arachidi, un po' della salsa rimanente ed alcune foglie di coriandolo fresco.

