BlogSicilia.it
il giornale online dei siciliani

Massaman curry, il piatto agrodolce simbolo della cucina thai

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 30 Agosto 2021

Massaman curry, il piatto simbolo della cucina thai

- Pietanza agrodolce, si ottiene con note dolci, amare e salate
- L'ingrediente base può variare: pollo o carne di manzo

Il **massaman curry** è un piatto tradizionale della cucina thailandese, ma le sue origini derivano dai paesi islamici e dalla Persia. Questa pietanza è molto diffusa in tutto l'Oriente ed ha conquistato

anche i palati occidentali. La sua particolarità è il sapore davvero intenso e gli ingredienti principali sono il pollo o il manzo. Ma quel che rende unico questo piatto è la nota agrodolce, ottenuta combinando il dolce di zucchero e cannella con l'aspro di tamarindo e arancia amara e il salato della salsa di pesce.

Secondo la tradizione Thai, il massaman è una pietanza che può anche essere preparata per onorare i defunti. Proprio nel paese asiatico, è nata la tradizione di libri con ricette dedicata all'aldilà. Il massaman curry è proprio una di queste ricette. Il cibo e il mangiare sono concetti appartenuti saldamente al regno dei vivi, ma l'idea di scrivere libri di ricette fa emergere l'idea che il buon cibo possa accompagnarci anche oltre la vita terrena ed essere assaporato per sempre.

Gli ingredienti del Massaman curry

- 200 grammi di petto di pollo tagliato a tocchi abbastanza grandi
- 20 grammi di massaman Curry paste
- 300 ml di latte di coco
- 1 cipolla bianca
- 3 patate
- 1 tazza di arachidi
- sale
- zucchero di canna
- succo di limone
- 200 grammi di riso basmati

La preparazione del massaman curry

- Tagliare le patate a tocchetti e la cipolla in 6 parti. Spremere il succo del limone togliendo i semi.
- Scaldare metà latte di cocco e aggiungere la pasta di curry quindi mescolar per qualche minuto per far amalgamare.
- Aggiungere il pollo nella pentola, coprire e lasciar cuocere per 10 minuti mescolando raramente semplicemente agitando la pentola.
- Aggiungere la cipolla, le patate e il restante latte di cocco quindi lasciar cuocere per 30 minuti.
- Aggiungere le arachidi, il sale a piacere, lo zucchero e 1 cucchiaio di succo di limone. Mescolare per bene e lasciar cuocere per altri 30 minuti.
- Cuocere il riso al vapore o nella pentola e servirlo con il massaman curry.

Riferimento articolo: https://www.blogsicilia.it/food-drink/massaman-curry-thailandia/630975/

Generato il 16/12/2025