

RICETTE - Tom Yam (zuppa thailandese)



Il Tom Yam (zuppa piccante) è la più comune delle minestre della cucina thailandese. Anche se è definita "minestra", i thai la considerano come uno dei principali piatti di portata.

Esistono centinaia di varianti del Tom Yam, e ogni zona della Thailandia ha una sua ricetta speciale. Nell'uso locale thailandese, il Tom Yam è **molto** piccante.

In questa ricetta presentiamo una versione a base vegetale, lasciando la scelta sulla gradazione di quanto si desidera piccante il piatto finito. Gli ingredienti si possono trovare in Italia, tipicamente nei negozi di cibi asiatici.

Ingredienti (dosi per 4 persone)

- 1 lattina di pasta di latte di cocco (in senso stretto il latte di cocco si usa nelle varianti più robuste della zuppa, come il Tom Kha, o zuppa di galanga, mentre il Tom Yam generalmente lo omette; tuttavia, poiché i ristoranti thailandesi lo offrono spesso come opzione anche nel

Tom Yam dei loro menu, ci sembra adeguato da usare, anche perché il latte di cocco aiuta a "spegnere" il forte piccante del peperoncino, a cui non tutti i nostri palati sono abituati).

- Pasta di curry thailandese (in versione di base oppure agropiccante)
- 2 lime (limoncini verdi tropicali) e 3-4 foglie di lime (chi non ha lime può usare i limoni in dosi leggermente maggiori, ma perderà il gusto particolare del lime)
- 2 gambi di citronella (freschi o surgelati) sottili, oppure 1 gambo grosso
- 200 g di funghi freschi (potete usare vari tipi, anche i comuni prataioli o champignon bianchi)
- 2 cucchiaini di salsa di pesce thailandese (colatura di acciughe), o in alternativa salsa di soia oppure salsa di soia e funghi
- (per guarnizione) foglie di coriandolo fresco
- (opzionale) 1 radice di galanga
- un mix di ortaggi o germogli a vostra scelta, anche surgelati (come le buste di ortaggi da minestra), fino a 500 g o anche più

Preparazione (circa 15-20 minuti)

Versare in una pentola il contenuto della lattina di pasta di latte di cocco. Aggiungere l'equivalente di 3 lattine di acqua, o anche di più, a seconda della densità del latte di cocco. È possibile usare brodo al posto dell'acqua. Mescolare bene, per non lasciare grumi di pasta di latte di cocco, e iniziare a bollire.

Saltate i funghi in padella separatamente. Potete saltare anche il mix di verdure e germogli.

Quando il latte di cocco bolle, aggiungere i seguenti ingredienti:

- La pasta di curry, che è possibile acquistare già preparata, sia nella versione di base, che quella agropiccante (già addizionata di lime), perché la preparazione in giusta gradazione con cipolle, peperoni e altre spezie richiede molto tempo. La quantità è veramente da lasciare al gusto personale. Per chi non è abituato al piccante, è meglio non esagerare all'inizio.
- I gambi di citronella (che è meglio pestare con un pestello per far rilasciare più facilmente il profumo, e tagliare a segmenti di 3-4 centimetri).
- Le foglie di lime (se le foglie sono secche perdono aroma e ce ne vogliono di più). A parte si possono tagliare e spremere i lime freschi, e grattugiare parte della scorza di lime assieme agli altri ingredienti (la pasta di curry è già addizionata di scorza di lime, ma quando questa è fresca è un ingrediente aromatico che non guasta aggiungere).
- Se non avete problemi a usare una piccola quantità di un alimento di origine animale, potete aggiungere un cucchiaino di *nam pla*, o colatura di pesce (che è un estratto liquido

dall'odore nauseabondo... ma che una volta aggiunto alla base di latte di cocco dà un sapore straordinario). Altrimenti potete usare una variante di salsa di soia o di salsa di soia e funghi, che è meglio aggiungere ai funghi mentre li saltate in padella.

- La radice di galanga tagliata a fettine larghe. Si tratta di un piccolo tubero simile allo zenzero, dall'intenso sapore resinoso. Aggiunge un sapore speciale di terra alla minestra (un'esperienza simile a una passeggiata in una pineta), ma non è obbligatorio. Quando si usa, cambia il nome stesso della zuppa: il galanga, o "Kha", fa assumere il nome di "Tom Kha" (zuppa di galanga). Il galanga non ha un vero sostituto: lo zenzero è la cosa più vicina, ma dà un risultato povero.

Continuate a bollire per 15 minuti, e aggiungete i funghi e le verdure che avrete saltato a parte. Tenete conto dei gusti di base delle verdure, e "aggiustate" i gusti del resto della zuppa: per esempio, le carote sono dolci, e può essere necessaria una riduzione del latte di cocco, o un'aggiunta di scorza di lime o altri ingredienti amari. I peperoni (non piccanti) sono solitamente un buon complemento a quelli già contenuti nella pasta di curry, e non richiedono particolari aggiustamenti.

All'ultimo momento aggiungete il succo dei lime (il cui aroma si perderebbe se fossero aggiunti prima).

Di ogni cosa è possibile aggiustare il gusto con opportuni dosaggi, soprattutto per quanto riguarda la pasta piccante di curry. Quando è molto piccante, il Tom Yam è considerato un ottimo rimedio naturale contro il raffreddore!

Prima di servire si può guarnire la zuppa con foglie di coriandolo fresco, e si possono togliere i gambi di citronella, le foglie di lime e i pezzi di radice di galanga, che non sono particolarmente mangerecci.

Potete servire la zuppa con ciotoline di riso di accompagnamento, che possono servire a placare la furia del curry per quelli che hanno voluto spingersi troppo nell'avventura del piccante! Per chi può procurarsi il riso thai profumato, l'accostamento è ancor più interessante.

Il risultato è un mix di profumi dolci, piccanti, aspri e resinosi, che rende questa zuppa un piatto davvero unico.

ทานให้อร่อยนะ (Thān hī xìxy na! Buon appetito!)