

KWEK KWEK (UOVA ARANIONI)
FILIPPINE

ingredienti: 12 uova di quaglia bollite e sgusciate • 100g farina • 3 cucchiaini di Maizena • un cucchiaino di adatto in polvere (colorante giallo-rossiccio che deriva dal carotene estratto dalla Bixa orellana spontanea dell'Amazzonia) • sale e pepe • 50g acqua • 2 tazze di olio per friggere

preparazione: mettere le uova di quaglia già sgusciate nella Maizena all'interno di un contenitore e lasciarle a parte. In una ciotola, mescolare la farina, sale e pepe e mescolare bene. Diluire la polvere di adatto con un po' di acqua tiepida e mettere insieme al composto con farina sale e pepe. Amalgamare bene. Unire al composto ottenuto tutte le uova. Scaldare l'olio per friggere in una padella. Prendere le uova con un cucchiaio dal composto (assicurandosi che siano ben coperte dal composto) e friggerle. Dopo qualche minuto, togliere le uova dalla padella e sistemarle nel piatto da portata. Servire con aceto di cocco.

PUTO TORTA DI RISO AL VAPORE
FILIPPINE

ingredienti: 200g farina di riso • 1 cucchiaino di sale • 200g latte oppure latte di cocco • 2 cucchiaini di lievito per dolci • 100g di zucchero • formaggio Emmenthal

preparazione: mescolare la farina di riso con lievito, zucchero, e sale. In una grande ciotola aggiungere il latte di cocco per amalgamare gli ingredienti fino che il composto diventi liscio. Tagliare l'Emmenthal a fettine rettangolari. Imburrare i piccoli contenitori (quelli da muffin) poi versarvi il composto attentamente, lasciando lo spazio per la lievitazione (riempire solo 1/3 dello stampino). Ricoprire con le fettine di Emmenthal e cuocere a vapore per 20-30 minuti. Per verificare se il *puto* è pronto, inserire un stuzzicadenti nell'impasto.

OKOY (FRITELLE di GAMBERETTI)
FILIPPINE

ingredienti: 50g. Gambetti piccoli (più sono piccoli meglio è) • 2 patate dolci medie tagliate a julienne • 2 carote tagliate julienne • 1 cipolla • 50g. di farina • 75g. di Maizena • 1 uovo • 1/3 di bicchiere d'acqua • 1 cucchiaino di salsa di pesce • Aglio q.b. • Pepe q.b. • 1 tazza di olio per friggere. **Per la salsa d'aceto:** aglio macinato • 1 cucchiaino di zucchero • ¼ di tazza di aceto bianco • 2 cucchiaini di salsa di pesce • 2 peperoncini sminuzzati.

preparazione: mescolare insieme farina, maizena, aglio, uova, acqua, salsa di pesce, e pepe. Mescolare molto bene assicurandosi che il composto sia privo di grumi e mettere da parte. Lavare e pelare le patate dolci e le carote e tagliate a julienne, tagliare anche la cipolla. Aggiungere le patate dolci, la cipolla, le carote e i gamberetti alla pastella e mescolare bene. Nella padella, scaldare l'olio e friggere un po' di composto alla volta formando delle piccole frittelle e cuocere entrambi i lati fino alla doratura. Preparare la salsa d'aceto mescolando tutti gli ingredienti e servire insieme alla frittelle calde.