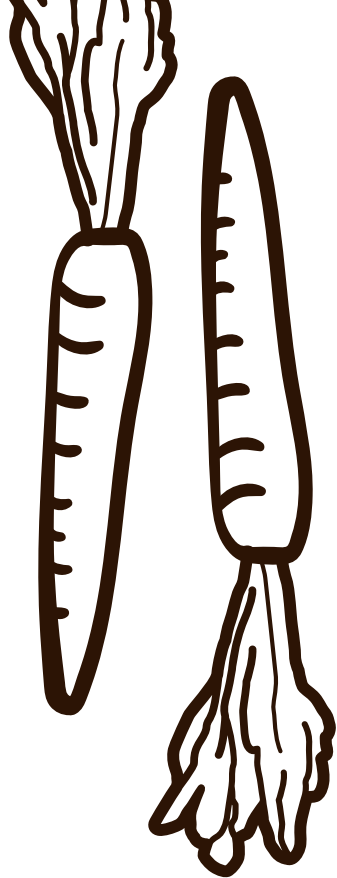




Ingredienti per 2 persone

1 papaia verde
1 confezione di spaghetti di carote
Mangiatutto
1 mazzetto di coriandolo (o di prezzemolo)
100 g di zucchero
3 cucchiai di salsa di pesce (o di colatura di alici)
2 limoni
2 spicchi d'aglio
Peperoncino
Sale

Insalata di papaia e carote versione thai

Spremi i limoni nella salsa di pesce, dove successivamente vai a sciogliere lo zucchero. Trita finemente aglio e peperoncino, e uniscili alla salsa. Assaggia e aggiusta di sale. Lava gli spaghetti di carote e il coriandolo. Pela e taglia la papaia alla julienne. Unisci gli ingredienti in un recipiente adeguato e insaporisci il tutto con la salsa e alcune foglioline di coriandolo.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.