



E cos'altro mangiamo? #Malesia

By Floriane

La Malesia è una miscela di tre popolazioni: malesi, cinesi e indiani. Di conseguenza, la cucina è estremamente varia. Come potete immaginare, questo non ci è dispiaciuto. Era la nostra prima volta in Asia, quindi siamo stati molto contenti di poter assaggiare diversi tipi di cucina. Tuttavia, ci siamo subito rivolti alle specialità cinesi, che erano molto meno piccanti delle altre. Ancora una volta, come in America Latina, abbiamo mangiato nei mercati conosciuti qui come Foodstall .

Dim Sum

Riso con verdure piccanti

Le nostre specialità preferite:

-**Nasi lemak (malese)**: Avevamo già provato un ottimo ristorante malese in

Australia e, senza accorgercene, avevamo preso il piatto più tipico. Al centro del piatto o della foglia di palma viene posto il riso appiccicoso con latte di cocco (una parola magica per me), circondato da un uovo sodo, fette di cetriolo, arachidi croccanti e piccole acciughe salate ed essiccate. Questo piatto viene solitamente servito a colazione... In Malesia non era facile trovare dolci al mattino presto.

- **Roti Canai (indiano)**: Frittelle fritte servite con una varietà di salse, ovviamente sempre piccanti. Questo piatto viene consumato soprattutto a colazione, ancora una volta, al mattino prevale il cibo salato.

- **Dim Sum (cinese)**: Si tratta di ravioli al vapore ripieni di carne o verdure. Sono buoni e, soprattutto, piuttosto salutari.

- **Mee goreng (Malese/Indonesiano)**: Tagliatelle saltate in padella con verdure, questo è un piatto base anche in Indonesia e abbiamo molto altro da raccontarvi.

- **Popiah (Cinese)**: Si tratta di una sorta di involtino primavera al vapore in agrodolce, una vera delizia.

- **Pollo riso (Malese)**: riso cotto in brodo di pollo servito con pollo, semplice e nutriente.

- **Pollo al burro (indiano)**: è un piatto non piccante, abbastanza raro da essere menzionato. Si tratta di pollo cotto a fuoco lento in una salsa al burro, deliziosa.

{%CAPTION%}

Pollo con riso

In termini di dolci :

- **Rôti banana (indiano)** : frittelle fritte con pezzi di banana. Naturalmente li abbiamo mangiati appena li abbiamo trovati.

- **Dim sum (cinese)**: ravioli al vapore ripieni di pasta di cocco, fagioli rossi o cioccolato. Un piatto delizioso per la prima colazione.

- **La Durian**: l'odore di questo frutto è simile a quello di una pattumiera, appetitoso vero, senza alcuna esagerazione, imalesi ne sono ghiotti e con la nostra fortuna l'alta stagione era in luglio, ce n'erano assolutamente ovunque.

- **Cendol**: c'è un dessert a base di ghiaccio tritato, zucchero di palma, latte di cocco e cendol, una sorta di vermicelli verde fluorescente. Abbiamo voluto provarlo, incuriositi dal colore dei vermicelli, ma non era il massimo.

Colazione a base di Dim Sum e frutta fritta

Arrosto di banana, uno dei nostri preferiti

E cos'altro beviamo?

Nella maggior parte dei locali non si trovano alcolici, essendo l'Islam la religione ufficiale. Solo alcuni venditori ambulanti lo vendono a prezzi esorbitanti. Noi abbiamo preferito approfittare delle numerose bevande fredde e dei succhi di frutta offerti, che abbiamo chiesto "senza zucchero" perché con lo zucchero ci vanno giù pesante.

- **Caffè e tè freddo:** frescopper favore, è stata la scoperta del nostro soggiorno in Malesia, era così caldo che lo abbiamo bevuto assolutamente tutto il tempo!

- **La spremuta** di anguria, ananas e mango è deliziosa come sempre. Insomma, ci stiamo ancora divertendo.

Caffè e frullato alla banana

Anguria svuotata del frutto

Le bancarelle offrono una vasta gamma di piatti economici e spesso di alta qualità, per cui in Malesia non abbiamo quasi mai visitato veri e propri ristoranti. Possiamo consigliare due indirizzi: il **barHelilounge** al 34° piano offre una vista a 360° su tutta la città, comprese la Menara Tower e le Petronas Towers. Noi ci siamo andati per festeggiare il nostro 5° anniversario (un momento che ci ha scaldato il cuore). E **The Baboon House**, un ottimo locale di hamburger a Malacca, merita una visita anche solo per il design degli interni.

Hélilounge - Festeggiamenti per i 5 anni di

E cos'altro mangiamo? #Malesia

attività

La Casa del Babbuino

Donnez une note à cet article :
0 avis (0/5)

Merci de partager notre article :

- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Altro](#)