

PASTA DI CURRY VERDE TAILANDESE



Categoria: Salse

Creato il 2024-09-27
Qualificata da Supercook TH
Suggerito da Supercook TH
Tempo di preparazione:
05:35 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

1 cucchiaino/ cucchiaini	semi di cumino
1 cucchiaino/ cucchiaini	Semi di coriandolo
1 cucchiaino/ cucchiaini	Pasta di gamberetti
1/4 cucchiaino/ cucchiaini	Grani di pepe
2	Fusti di citronella (solo la parte bianca) tritati grossolanamente
5	Peperone verde grande (privato dei semi)
4	Spicchi d'aglio
180 grammi	Scalogni
30 grammi	Galanga o zenzero, pelato, affettato in monete sottili
4	Foglie di lime kaffir
1 cucchiaino/ cucchiaini	sale
25 grammi	coriandolo
80 grammi	Olio di cocco

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).