

ZUPPA TAILANDESE



Categoria: Pasta, Riso e Zuppe

Creato il 2024-10-10
Qualificata da Supercook TH
Suggerito da Supercook TH
Tempo di preparazione: 16 Minuti

Adatto per macchina:

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

ELENCO INGREDIENTI

1 pezzi	Citronella
1 pezzi	Galanga fresca in fettine sottili
1 tappo/ tappi	Paprika essiccata
1 tappo/ tappi	Foglie di lime kaffir
1000 grammi	brodo di pollo
400 grammi	latte di cocco
1 cucchiaio/ cucchiari	Pasta di aglio e peperoncino
4	Cosce di pollo
5	funghi freschi
1	Lime
1 tappo/ tappi	coriandolo

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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