

## THAI RED CURRY PASTE



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive LCHF

Creato il 2024-10-11  
 Qualificata da Supercook TH  
 Suggesto da Supercook TH  
 Tempo di preparazione: 30 Secondi

Adatto per macchina:

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

### ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

<b>200 grammi</b>	peeled shallots (small brown ones)
<b>80 grammi</b>	coconut oil
<b>40 grammi</b>	peeled garlic
<b>30 grammi</b>	sliced ginger
<b>30 grammi</b>	lemon grass, white part only
<b>25 grammi</b>	roasted shrimp paste
<b>10 grammi</b>	coriander roots and stalks/leaves
<b>10</b>	dried red chillis
<b>4</b>	kaffir lime leaves
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	paprika
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	semi di cumino
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	coriander seeds
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	sale
<b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>	curcuma
<b>1/4 cucchiaino/ cucchiaini</b>	peppercorns

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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