

PASTA DI CURRY ROSSO TAILANDESE



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

200 grammi	Scalogni pelati
80 grammi	Olio di cocco
40 grammi	Agllo sbucciato
30 grammi	Zenzero affettato
30 grammi	Citronella, solo la parte bianca
25 grammi	Pasta di gamberetti tostata
10 grammi	Radici e steli/foglie di coriandolo
10	Peperoncini rossi secchi
4	Foglie di lime kaffir
2 cucchiaino/ cucchiaini	Paprika
2 cucchiaino/ cucchiaini	semi di cumino
2 cucchiaino/ cucchiaini	Semi di coriandolo
1 cucchiaino/ cucchiaini	sale
1 cucchiaino/ cucchiaini	curcuma
1/4 cucchiaino/ cucchiaini	Grani di pepe

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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