

PASTA DE CURRY VERDE TAILANDÊS



Categoria: Molhos

Criado em 2024-09-27

Qualificada pela Supercook TH

Sugerido por Supercook TH

O tempo total de preparação: 05:35 Minutes

Adequado para máquina:

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

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 DOSES

1 colher de chá	sementes de cominhos
1 colher de chá	Sementes de coentro
1 colher de chá	Pasta de camarão
1/4 colher de chá	Grãos de pimenta
2	Talos de capim-limão (apenas a parte branca) picados grosseiramente
5	Pimenta verde grande (sem sementes)
4	dentes de alho
180 grama	chalotas
30 grama	Gengibre ou galanga descascado, fatiado em moedas finas
4	Folhas de lima-da-pérsia
1 colher de chá	sal
25 grama	coentros
80 grama	Óleo de coco

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).