SUPERCOOK

PASTA DE CURRY TAILANDÊS VERMELHO

Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Informações adicionais LCHF

Criado em 2024-10-11
Qualificada pela Supercook TH
Sugerido por Supercook TH
O tempo total de preparação: 30 Segundos

Adequado para máquina:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 DOSES

200 grama	Chalotas descascadas (pequenas marrons)
80 grama	Óleo de coco
40 grama	Alho descascado
30 grama	Gengibre fatiado
30 grama	Capim-limão, apenas a parte branca
25 grama	Pasta de camarão torrada
10 grama	Raízes e folhas de coentro
10	Pimentas vermelhas secas
4	Folhas de lima-da-pérsia
2 colher de chá	colorau
2 colher de chá	sementes de cominhos
2 colher de chá	Sementes de coentro
1 colher de chá	sal
1 colher de chá	açafrão-da-índia
1/4 colher de chá	Grãos de pimenta

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu perfil de usuário.

Copyright 2026 by Michael Roessler