

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 | açafraão-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](#).