

RECEITAS NÓS:

CARIL TAILANDÊS

Ingredientes

Cebola
Alho
Azeite
Sal q.b.
Miolo de caranguejo
Algas
Pasta de caril (Tailandesa)
Leite de coco
Coentros

Preparação:

Refogue a cebola em azeite e adicione a pasta de caril ajustando o grau de picante pretendido. Junte as lulas previamente escaldadas para que fiquem mais macias, o miolo de caranguejo e o leite de coco. Adicione as algas previamente demolhadas e picadas e acrescente mais leite de coco, mexendo sempre em lume brando. Rectifique o sal e acrescente coentros picados. Sirva com arroz basmati.

Chefe: Leonardo Guzman