

PEITO DE PERU CREMOSO INDIANO

INGREDIENTES

GARAM MASSALA:

garam massala: 2 folhas de louro
2 paus de canela quebrados em 2
sementes de 8 cardamomos
2 colheres (sopa) de sementes de cominho
1 e 1/2 colher (sopa) de sementes de coentro
1 e 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos
1 colher (chá) de cravos
1/4 colher (chá) de cravo moído

MODO DE PREPARO

GARAM MASSALA:

Garam massala: Aqueça uma frigideira em fogo alto.

Reduza para o fogo médio, adicione as folhas de louro, a canela, o cominho, o coentro, as sementes de cardamomo, a pimenta-do-reino e os cravos.

Doure-os mexendo constantemente até as sementes de cominho estarem douradas e você conseguir sentir os aromas.

Imediatamente, retire os temperos da panela e deixe esfriar. Use um processador ou um liquidificador para triturá-los até virarem pó. Após, misture os cravos em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15210-peito-de-peru-cremoso-indiano.html>