

CAMARÃO AO CURRY VERMELHO TAILANDÊS ESPECIAL

INGREDIENTES

1 colher de sopa de óleo
1 dente de alho amassado
1 cebola média picada em pedaços grandes
2 colheres de sopa de pasta de curry vermelho
1 cenoura picada pré-cozida
aproximadamente 10 vagens pré-cozidas cortadas ao meio
1 xícara de folhas de couve picadas
2 tomates grandes picados
2 vidros de 200 ml cada de leite de coco light
500 g de camarões médios sem cabeças ou cascas e limpos
1/2 xícara de amendoim sem pele salgados
2 colheres de molho de peixe para pratos tailandeses ("Nam pla") - opcional
2 colheres de molho de ostra para pratos tailandeses - opcional
folhas de manjerição frescas

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões com suco de 1 limão.

Lave em seguida e reserve.

Em uma panela Wok (especial para pratos tailandeses) refogue no óleo o alho e a cebola.

Em seguida, adicione o curry e refogue bem.

Acrescente os tomates e refogue mais um pouco.

Acrescente o leite de coco, a cenoura e a vagem e mexa até levantar fervura.

Adicione o camarão e mexa até ficarem bem cozidos.

Acrescente o molho de peixe, o molho de ostras e deixe ferver um pouco mais, desligue.

Por fim, acrescente o amendoim, as folhas de manjerição e sirva quente, acompanhado de arroz jasmim (típico tailandês).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28284-camarao-ao-curry-vermelho-tailandes-especial.html>