

# ESTROGONOFÉ TAILÂNDÊS

## INGREDIENTES

1 berinjela grande

200 g batata

200 g batata doce

200 g mandioquinha

200 g cenoura

200 g inhame

200 g cará

200 g abóbora japonesa

salsa

1 maço grande de coentro

pimenta a gosto

1 talo de gengibre (2 colheres de sopa)

1 colher sopa curry em pó

10 palmitinhos de capim limão

grão de bico cozido

1 creme de leite fresco

## MODO DE PREPARO

Picar em quadradinhos todos os legumes.

Adicione o gengibre, curry, coentro e capim limão.

Depois de refogados coloque os legumes que são mais duros como inhame e cenoura.

Quando amolecer um pouco, vá colocando os outros, deixando a berinjela por último até ficarem macios. Coloque quanto quiser de grão de bico já cozido, (deixe cozinhar e pode colocar a água do cozimento, no máximo, um copo e meio).

Deixe incorporar o sabor e coloque uma garrafa de creme de leite fresco (ou duas latas do normal).

Deixe ferver mais um pouco e desligue o fogo.

Servir com arroz jasmin e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30880-estrogonofe-tailandes.html>