

MYANG KUNG DO TIGER RESTAURANTE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 colheres de sobremesa de açúcar

1 pimenta dedo-de-moça

1 colher de sobremesa de molho de peixe (Nam Plá)

1 dente de alho

1/2 pimentão vermelho

2 colheres de sobremesa de vinagre

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bater no liquidificador a pimenta, alho, o pimentão e o vinagre, deixando pedaços pequenos.

Numa panela juntar o molho de peixe (Nam Plá) e o açúcar até misturar bem, juntar o restante dos ingredientes batidos e deixar ferver, até atingir ponto de fio.

Esperar esfriar e servir junto com as trouxinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37479-myang-kung-do-tiger-restaurante.html>