CHU CHI SALMON

INGREDIENTES

ARROZ DE JASMIN:

Arroz de Jasmin:1/2 xícara de arroz de jasmin

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o salmão no vapor, por aproximadamente dois minutos e reserve.

Numa frigideira funda, coloque o óleo e frite o alho, o curry vermelho e a folha de lima.

Junte o leite de coco, o açúcar, o molho de peixe (Nam Plá) e o molho de tamarindo. Misture até formar um creme uniforme.

Junte o salmão e sirva.

Cozinhe o arroz de jasmin na água sem tempero.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37546-chu-chi-salmon.html