



PASTA DE CARIL



Molhos



2 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 70g de malaguetas
- 50g de gengibre
- 12g de sementes de coentro
- 1 c. de chá de paprica
- 1 . de chá de açafrão
- 1 c. de chá de cominhos
- 20g de coentros frescos
- 10 dentes de alho
- 120 ml de azeite
- Sumo de 4 limas

Preparação

- 1º** Coloque no copo as malaguetas sem o pé, o gengibre descascado e cortado aos pedaços, as sementes de coentro, o açafrão, a paprica, os cominhos, os alhos e os coentros frescos.
- 2º** Triture 45 segundos na velocidade 6.
- 3º** Adicione o azeite e o sumo das limas. Programe 1 minuto e 30 segundos na velocidade 9.
- 4º** Nota: Esta pasta é extremamente picante. Comece por deitar uma pequena porção (1 colher de café) e vá aumentando até estar do seu agrado.
- 5º** Dica: Quer fazer um molho de caril? Misture pasta de caril (a gosto) com leite de coco. Sirva com frango ou camarão e acompanhe com arroz branco.
- 6º** Dica de poupança: Coloque a pasta de caril em frascos esterilizados. Pode conservá-la até um mês ou congelar, usando-a sempre que desejar.