



Caril de Chocos com Arroz Basmati de Lima



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de CHOCOS LIMPOS 500G PESCANOVA
- 400 ml de leite de coco
- 1 cebola
- 1 tomate maduro
- 1 dente de alho
- 1 c. de sopa de caril
- 1 c. de chá de gengibre ralado
- 1 malagueta fresca (facultativo)
- Azeite q.b Sal e pimenta preta q.b
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar os **chocos limpos**, passar por água fria corrente e escorrer;
2. Amolecer em azeite o alho e a cebola picados finamente, juntar o caril e o gengibre e cozinhar em lume alto por 1 a 2 minutos, mexendo;
3. Juntar o tomate bem picado (sem pele nem sementes) e cozinhar por 5 minutos;
4. Acrescentar os chocos, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar 2 a 3 minutos;
5. Juntar o leite de coco, a malagueta cortada em rodela (com mais ou menos sementes conforme o grau de picante desejado) e cozinhar em lume médio a brando por 12 a 15 minutos, mexendo de vez em quando. Salpicar com coentros picados grosseiramente e desligar;
6. Acompanhar o caril de chocos com arroz basmati cozido com uma casca de lima e servido com raspa de lima.

Produtos Associados



Choco Limpo

500 g