

Comidas Tailandesas – Pasta de Curry

O curry é herança indiana, sendo muito mais apimentado na versão tailandesa.

Ingredientes da Pasta de Curry

- 2 cebolas;
- 2 colheres de sopa de coentro;
- 5 pimentas vermelhas secas;
- 1 colher de sopa de coentro em pó;
- 2 colheres de sopa de coentro picado;
- 1 colher de óleo;
- 2 colheres de chá de cominho;
- 2 colheres de chá de pasta de camarão;
- 2 colheres de chá de raspas de limão;
- 2 colheres de chá de páprica;
- 1 colher de chá de açafrão;
- 1 colher de chá de capim-limão em pó;
- 1 colher de chá de pimenta do reino, em grãos;
- 1 colher de chá de sal.

Como preparar a Pasta de Curry

Bata tudo no liquidificador até que dê liga e vire uma pasta.

Comidas Tailandesas – Arroz Cozido no Leite de Coco

O arroz é um dos ingredientes mais utilizados nas comidas tailandesas, seja em pratos doces ou salgados. Esta é uma versão com leite de coco, muito apreciada por todos.

Ingredientes do Arroz Cozido no Leite de Coco

- 275g de arroz;
- 300ml de água;
- 600ml de leite de coco;
- 1 colher de chá de sal.

Como preparar o Arroz Cozido no Leite de Coco

Em uma panela, coloque o leite de coco, o sal e a água. Quando ferver, acrescente o arroz e mexa. Cozinhe por aproximadamente 20 minutos. Desligue o fogo e deixe descansar por mais 5 minutos.

Comidas Tailandesas – Chá Gelado Tailandês

Gelado e doce, é muito fácil de encontrar o chá tailandês nas barracas do país.

Ingredientes do Chá Gelado Tailandês

- 4 saquinhos de chá preto;
- 1 litro de água;
- 1 litro de água;
- 4 colheres de creme de leite;
- 4 colheres de leite condensado;
- 4 colheres de chá de açúcar.

Como preparar o Chá Gelado Tailandês

Ferva a água. Acrescente os saquinhos de chá e deixe em infusão por 5 minutos. Acrescente açúcar, mexa e deixe esfriar. Quando estiver frio, coloque gelo nos copos e coloque o chá em cada um deles. Acrescente o leite condensado e misture. Por último, coloque o creme de leite e sirva.

Comidas Tailandesas – Café Tailandês

É comum encontrar o café gelado na Tailândia, já que o país atinge altas temperaturas. Assim como no caso do chá, é fácil encontrar a bebida a venda nas barracas.

Ingredientes do Café Tailandês

- Água quente a gosto;
- 2 colheres de sopa de pó de café;
- 2 colheres de sopa de leite condensado;
- ¼ de colher de chá de cardamomo em pó.

Como preparar Café Tailandês

Em um filtro de papel, coloque o pó de café e o cardamomo. Coloque a água quente e sirva em xícaras, acrescentando o leite condensado.

Comidas Tailandesas – Khao Neo Mamuang

Uma das sobremesas mais famosas da Tailândia, o arroz doce com manga pode ser comido até mesmo com as mãos. Deve ser preparado e consumido pois depois de pouco tempo o arroz fica duro. O tipo de arroz utilizado pode variar, o que não faz com que a sobremesa fique menos gostosa.

Ingredientes do Khao Neo Mamuang

- 3 mangas fatiadas;
- 300g de arroz branco de grão curto;
- 2 xícaras de água;
- 200g de açúcar;
- 360ml de leite de coco;

- ½ colher de chá de sal;
- 1 colher de sopa de gergelim.

Molho

- 120ml de leite de coco;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- ¼ colher de chá de sal;
- 1 colher de sopa de polvilho doce.

Como preparar o Khao Neeo Mamuang

Em uma panela, acrescente a água e o arroz e deixe ferver, cozinhando o arroz até que a água seque. Reserve. Em uma panela, coloque os 360ml de leite de coco, ½ colher de chá de sal e 200g de açúcar, cozinhe em fogo médio e desligue quando começar a ferver. Misture o arroz e deixe esfriar.

Para o molho: misture o leite de coco, o açúcar, o sal e o polvilho doce e cozinhe até que ferva. Em um refratário, coloque o arroz e decore com as fatias de manga. Jogue o molho por cima o gergelim.