



## Tilapia Thai com molho de curry verde



Elianefariacozinhaafetiva @elianefariacozinha

Brasil Brazil

### Ingredientes

**300 gramas** um filé de peixe branco de carne firme e sem espinhos(usamos tilápia) (\*)

1 pimentão vermelho sem sementes cortado em tiras

1 pimentão verde sem sementes cortado em tiras

2 tomates picados

1 colher de chá açúcar mascavo

1/2 limão

a gosto sal, pimenta, coentro picado

100 ml leite de coco

4 colheres de sopa azeite

2 colheres de sopa pasta de curry verde (\*\*)

Pasta de Curry Verde (caso você não queira usar a pasta pronta)

### Ingredientes

4 pimentas verdes grandes (\*\*\*)

1 cebola média

2 talinhos de capim limão (mais ou menos 3 dedos cada)

1/2 colher sopa semente tostada de cominho (para tostar, levar ao fogo por 2 minutos em uma frigideira antiaderente, sem óleo)

1/2 colher de sopa semente tostada de coentro (pode tostar junto com o cominho)