



Arroz Tailandês



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Peito de frango (cortado em cubos)	1 unidade média	400 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Camarão cinza (grande e limpo)	20 unidades	400 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	meia xícara (chá)	60 ml
Gengibre (ralado)	1 colher (chá)	5 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	90 g
Curry amarelo (em pó)	2 colheres (chá)	5 g
Arroz (cozido)	3 xícaras (chá)	450 g
Coco seco (ralado)	2 xícaras (chá)	300 g
Castanha-de-caju (torrada e picada)	1 xícara (chá)	120 g
Coentro (picado)	1 colher (sopa)	5 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e cozinhe por 5 minutos, ou até mudar de cor. Retire o e reserve aquecido. Acrescente o frango e a cebola e refogue por mais 5 minutos, ou até que fique dourado.
- 2.** Adicione o SATIS!®, o gengibre, a ervilha, o curry, o arroz, o coco, a castanha, o coentro, a cebolinha-verde e misture até que fique homogêneo.
- 3.** Retire do fogo e sirva com o camarão reservado.