



Categoria Prato Principal

Estabelecimento: Armazém 145

Autor do prato: Vitor Goulart Alves

Caldeirada thai

Ingredientes:

400g de filé de tilápia
12-15 camarões médios
1.4l caldo de peixe
04 dentes de alho
03 colheres de sopa de cebola picada
06 colheres chá de gengibre fresco ralado
03 folhas de louro
15ml de suco de limão
½ colher de sopa de molho de soja
½ colher de sopa de molho de peixe
01 cenoura
06 shitakes
01 copo de tomate cereja
01 abobrinha
200ml leite de coco
01 colher de chá de molho de pimenta
01 colher de chá de coentro
01 colher chá de mel
300g de tentáculos de polvo.

Modo de fazer:

Coloque o caldo de peixe para ferver, adicione o alho, cebola, gengibre, louro, coentro, suco de limão, molho de soja, cenoura, mel e molho de pimenta.

Cozinhe em fogo médio por 5 minutos; adicione o shitake, filé de tilápia, e a abobrinha.

Cozinhe por mais 5 minutos; adicione o camarão, os tentáculos de polvo e o tomate cereja e cozinhe por mais 3 minutos.

Adicione 200ml de leite de coco e deixe ferver.

Molho de peixe a gosto.