

Receita de Curry Tailandês Vermelho

Não sei se cheguei a comentar aqui, mas a proximidade com vários supermercados asiáticos aqui Bruxelas me deixou um tanto emocionada! São tantos ingredientes diferentes, tantas opções de marcas...Aproveitei a desculpa da Sexta-feira Santa para comprar um belo peixe fresco e preparei o mesmo de duas maneiras: uma mais italiana e outra que segue abaixo. Espero que apreciem!

Receita de Curry Tailandês Vermelho



Ingredientes

- 300 gramas de filé de peixe branco fresco (eu usei bacalhau, mas recomendo testar com Tilápia/Saint Peter);
- 1 pimentão vermelho (se tiver em conserva sem sementes e casca, melhor!);
- 2 tomates;
- 2 colheres de sopa de molho de ostras;
- 2 colheres de chá de pasta de curry vermelho;
- 100 ml de leite de coco;
- 1 colher de chá de açúcar mascavo;
- sal;
- coentro;
- 4 colheres de azeite;
- 1 xícara de arroz jasmim.



Modo de preparo

Corte o peixe em cubos grandes e tempere com as duas colheres de molho de ostras. Deixe marinando na geladeira enquanto

prepara os demais elementos, coberto por um plástico filme.

Aqueça água para cozinhar o arroz. Descasque os tomates (na boca do fogão ou escaldando com água fervente + sal + água gelada) e corte em cubos. Corte o pimentão em cubos. Corte finamente uma colher de coentro (se não gostar de coentro, use manjerição!).

Aqueça duas colheres de azeite e coloque a **pasta de curry** para refogar (se não encontrar a pasta, veja abaixo como preparar a sua *pasta de curry thai*). Adicione o tomate e refogue. Adicione os pimentões e refogue por mais uns 4 minutos.

Adicione o leite de coco e misture bem. Ajuste os temperos, adicionando o açúcar mascavo e mais pimenta (caso queira). Adicione os cubos de peixe com cuidado, sem mexer muito, para que mantenham-se inteiros. Quando estiverem cozidos (aproximadamente 4 minutos), está pronto o curry. Sirva em um *bowl* junto o arroz.



Preparando o arroz jasmim

Refogue o arroz brevemente com azeite e uma pitada de sal. Adicione água quente (2 x 3/4 de xícara). Atente que o arroz jasmim precisa de um pouco menos de água que o arroz usado tradicionalmente no Brasil. Se este arroz cozinhar demais, perde muito de seu sabor e aroma natural.

Meu truque para deixar ele soltinho: assim que estiver *al dente*, desligue a panela e deixe que ele finalize o cozimento sozinho. Adicione um pano seco e limpo entre a panela e a tampa. Antes de servir, adicione o coentro fresco picado.

Dica 1: sei que não é tão fácil assim achar *pasta de curry* pronta, mas é possível preparar a mesma. Segue [link](#) com dica de preparo de **Pasta de Caril Básico Tailandês**. Se fizerem, me contem como ficou?!



Dica 2: eu preparei este mesmo **curry** com frango, mas você pode fazer com a carne que desejar. Apenas atente que peixe e frutos do mar tem cocção rápida (minutos!) e podem ser cozidos rapidamente direto no molho. Já se optar por franco, porco, ovelha ou gado, adicione a carne para refogar antes mesmo do tomate. Quando estiver passado, adicione os demais ingredientes (tomates, pimentões e leite de coco). É o casa da foto abaixo, onde preparei com frango.



Dica 3: este é um prato que aceita com facilidade uma versão vegetariana, onde a carne pode ser substituída com facilidade por legumes de sua preferência. Aliás, mesmo se não for vegetariano, pode adicionar legumes de sua preferência.