



Pratos Principais

Acompanhamentos

Caril de Legumes com Leite de Coco e Natas

🕒 15 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

60 g de rábano
60 g de funcho
60 g de pimento vermelho
80 g de ervilha torta
100 g de cogumelos Paris
100 g de curgete
100 g de alho francês
200 ml de leite de coco
100 ml de Natas Culinária Longa Vida
40 g de caril de madras
gingibre q.b.
sal q.b.
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	168,8 kcal	8%*
Proteínas	3,5 g	7%*
Lípidos	13,9 g	20%*
Hidratos de Carbono	8,0 g	3%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1** Corte a curgete, o pimento e o rábano em cubos regulares, os cogumelos em quartos, lamine o funcho e o alho francês.
- 2** Salteie os legumes em azeite bem quente até ganharem cor ou até amaciarem, acrescente o caril e envolva bem. Acrescente agora o leite de côco e as natas.
- 3** Tempere com umas raspas de gengibre e corrija os temperos com sal e pimenta.