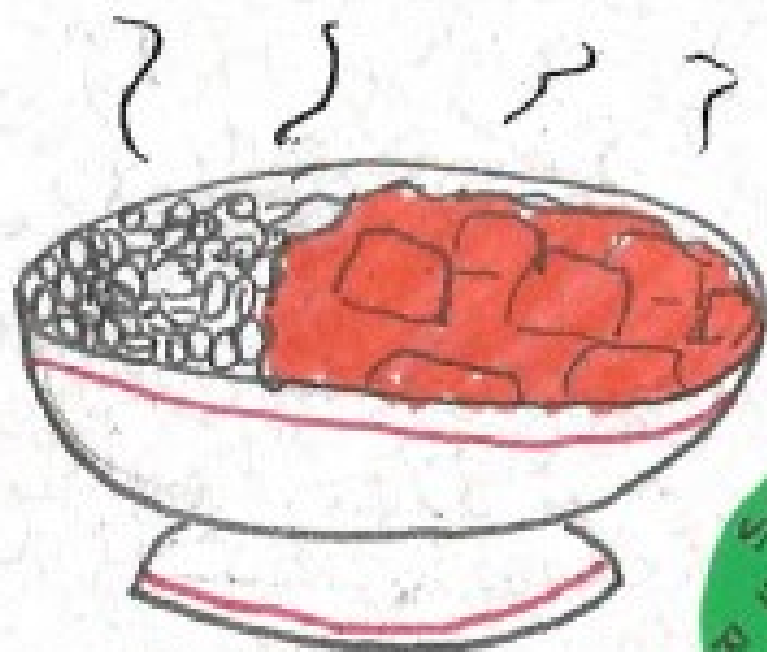


KARÊ

UMA AVENTURA CULINÁRIA
- MAGO-ZINE . recocities . org -



Receita a da placa de
WWW.JUSTONECOOKBOOK.COM

DIAS FRIOS

requerem um conforto
quentinho...



Comidinhas
com gosto de
AMOR DE MÃE
dão conta do
seu lado.

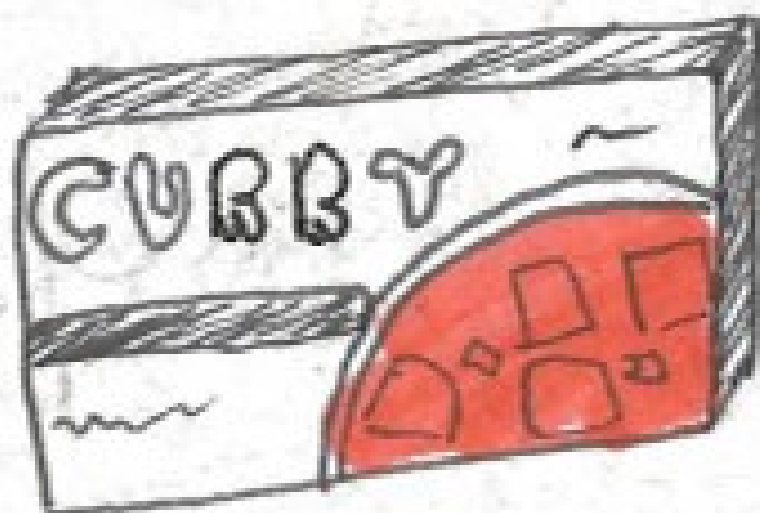
O Karê (curry
japonês) serve
MUITO BEM
Pesse papel.



ESCREVENDO AGORA
TÁ DANDO FOME...

A forma mais popular de prepará-lo é com tabletes de cury.

→ contudo, elas têm saído por 30 reais aqui na minha cidade.



Além disso justo num dia de FRIO COLOSSAL... EU NÃO TINHA TABLETES EM CASA. 😁

DOR	DOR	DOR	DOR
DOR	DOR	DOR	DOR
DOR	DOR	DOR	DOR
DOR	DOR	DOR	DOR

Dai eu peguei uma receita genial no pinterest que ensinava a fazer tabletes parecidos. O gosto não é 100% igual, mas fica bem gostoso!

~ ingredientes ~

- 100g de manteiga
- 100g de farinha de trigo
- 4 c.s. de curry em pó
- 1 c.s. de garam masala (ou + 1 c.s. de curry)

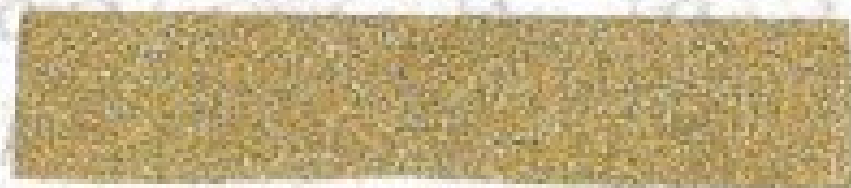
↳ eu botei aqui 1/2 c.s. de garam masala + 1/2 c.s. de curry porque tinha pouco desse em casa

↳ c.s. - colheres de sopa

~ COMO FAZER ~

1. Coloque a manteiga em uma panela em fogo baixo.
2. Quando derreter, adicione a farinha. **MEXA SEM PARAR** (é fácil queimar) Por 20-25 min

3. Quando der uma cor dourada (marrom claro), adicione os temperos e misture-os por + 1 min.



4. retire do fogo e transfira pl um pote plano com tampa e protegido por dentro com papel manteiga.

VO CÊ PODE:

1. usar líquido assim
2. levar a geladeira pl endurecer
3. levar ao congelador (daí dura uns 3 meses lá, de acordo c/ o site!)

Agora, a parte +

aguardada: O ensopado!

— INGREDIENTES —

- Sal à gosto
- Tabletes de curry (usei cerca de 1/4 da mistura p/ 1 L de água)
- Legumes (vai no freestyle)

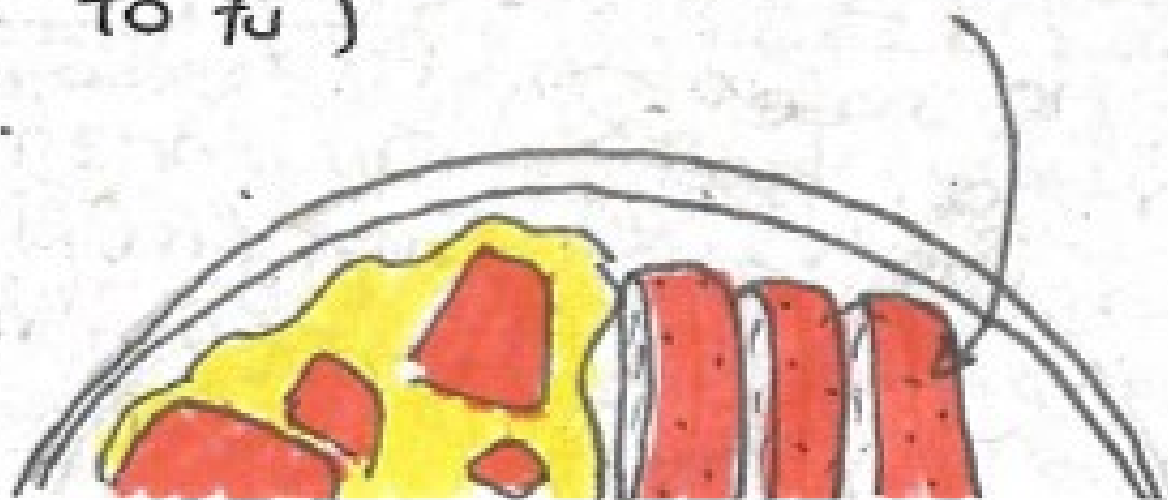
↳ Sugestão:

- 2 batatas em cubos
- 1 cenoura em cubos
- 1 pimentão ... em cubos
- 1/2 cebola picada.

↳ OBS: p/ engrossar o ensopado, é legal botar a batata. Na vez que eu fiz a receita, fiquei c/ medo de ficar aquoso, então botei 2 colheres de sopa de amido de milho.

- COMO FAZER -

- ① numa panela, coloque os legumes e cubra-os com água. cozinhá-os como preferir (usei fogo médio-baixo)
- ② Adicione o sal, as tabletes e o amido. misture tudo e continue a ferver até engrossar
- ③ Pronto! sirva com arroz que fica bom.
Na outra vez, fiz também um tofu katsu (tipo um frango à milanesa... mas é tofu)





OBRIGADA
PELA LETURA!