

Espetinho de Frango à moda Thai (Satay Gai)

Ingredientes - 6 porções

- Peitos de frango cortados em tiras - 2
- Lata de leite de coco tailandês - 1
- Cominho em grão - 1/2 colher de sopa
- Coentro em grão - 1 colher de sopa
- Molho de peixe - 1 colher de sopa
- Curry em pó - 2 colheres de sopa
- Alho picado - 2 dentes
- Espetinho de bambu - 6
- Óleo de girassol - 3 colher de sopa



Autora: Valéria Amaral
8 de janeiro de 2014

Modo de preparo

1. Para os espetinhos, aqueça o cominho em uma frigideira até que toste. Coloque num almofariz e pule até que fique bem moído.
2. Faça o mesmo com o coentro.
3. Em uma tigela, coloque o frango, o leite de coco com as especiarias, o molho de peixe e o alho picado.
4. Misture o coentro e o cominho e deixe marinando durante 24h na geladeira.
5. Espete as tiras de frango no bambu.
6. Aqueça uma frigideira ou chapa. Coloque o óleo e grelhe os espetinhos de todos os lados.
7. Sirva acompanhado do molho de amendoim com curry.

Ingredientes para o Molho de amendoim com curry (Nam Satay)

- Leite de coco tailandês - 1/2 lata
- Curry massaman - 2 colheres de sopa
- Amendoim torrado sem pele e processado - 4 colheres de sopa
- Açúcar de palmeira - 1 colher de sopa
- Molho de peixe - 1 colher de sopa

Modo de preparo do Molho

1. Para o molho, coloque o leite de coco numa panela pequena, deixe aquecer e dissolva o curry.
2. Em seguida, adicione o açúcar, o amendoim e o molho de peixe. O molho tem que ficar encorpado e homogêneo.
3. Prove e ajuste o tempero, se necessário.