

Ingredientes

Filets de peixe (linguado, badejo, vermelho...) - 4

Cebola grande triturada - 1

Alho porró triturado - 1

Leite de coco - 400 ml

Mangas maduras e firmes de sua preferência - 1 ou 2

Curry - 1 colher rasa de sobremesa

Açafrão - 1 colher de café

Pimenta de cheiro (ou biquinho) - 1 pitada

Sal - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Arroz basmati ou de jasmim - para acompanhar



Autora: Valéria Rocha
28 de setembro de 2015

Modo de preparo

1. Em uma panela colocar o azeite, dourar a cebola e o alho porró.
2. Colocar o curry e misturar.
3. Acrescentar o açafrão.
4. Misturar bem juntamente com uma colherinha de pimenta.
5. Juntar o leite de coco e misturar delicadamente.
6. Deixar engrossar e reserve.
7. Nessa etapa comece a fazer o arroz seguindo as instruções da embalagem.
8. Enquanto isso, comece a grelhar os filets.
9. Reserve.
10. Em seguida, grelhe as fatias das mangas escolhidas. Pronto!!!!