

COZINHA INDIANA

THENGAI SADAM

Thengai saddam é o famoso arroz com coco, conhecido na Índia e no mundo, por sua combinação de especiarias e seu aroma perfumado, ideal para acompanhar várias refeições.

Ingredientes:

- Arroz tipo jazmín 250 gr
- Pimentas chilis dissecadas 3
- Pimentas chilis verdes 2
- Gengibre picado 2 cm
- Dentes de alho 2
- Óleo 3 C
- Curry 2 c
- Açafrão-da-terra 1 pitada
- Sal 1 c
- Coco ralado fresco 150 gr
- Folhas de coentro para decorar
- Coco fresco para servir 1 unidade