



O que é curry?

Curry é uma combinação de especiarias, muito utilizado nos países asiáticos. No Japão, é usado em um dos pratos caseiros favoritos das famílias japonesas, o Karê Rice, uma receita saborosa, com carnes, vegetais e um molho espesso, servido acompanhado de uma porção de arroz. Além do tradicional Karê Rice, o Vermont Curry House Foods pode também temperar refogados, sopas, massas ou outros pratos asiáticos, como udon, tonkatsu, ramen, domburis, katsusando e pães recheados.

Curiosidade :)

Você sabia que o curry é um dos três pratos mais populares do Japão?

Parceria líder

Inspirados pela paixão de trazer novos sabores, a Sakura, líder de alimentos orientais no Brasil, em parceria com a House Foods, líder de Karê e maior fabricante de especiarias do Japão, traz o Vermont Curry, um produto saboroso feito com ingredientes de alta qualidade para você e sua família.



Receita Karê Rice

- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal (30ml)
- 500g de carne (bovina, frango ou suína) em cubos ou fatias
- 1 cenoura média em cubos (200g)
- 3 batatas médias em cubos (450g)
- 4 cebolas médias em cubos (800g)
- 5 ½ xícaras (chá) de água (1400 ml)
- 1 tablete de Vermont Curry House Foods (230g)

Modo de preparo:



1
Em fogo médio, em uma panela, pré aqueça o óleo e adicione a carne e os vegetais, refogue até ficarem levemente dourados.



2
Adicione a água e deixe ferver. Em fogo baixo a médio, deixe cozinhar, até os ingredientes ficarem macios (aprox. 15 min).



3
Desligue o fogo, quebre em partes o tablete e dicione, misturando até dissolver.



4
Em fogo baixo, volte a cozinhar, misturando de vez em quando, até engrossar (aprox. 10 min).



5
Sirva com arroz japonês (gohan) ou massas.

Dicas: Se preferir, pode acrescentar vegetais como: abóbora cabotchá, vagem, ervilhas, entre outros. Para uma versão vegetariana substitua a carne por vegetais.

+ **Rendimento:** 12 porções
Ⓛ **Tempo de preparo:** 30 minutos
) **Grau de dificuldade:** Fácil

3 Sabores. Escolha sua picância.

Produto Vegetariano



É qualidade para toda vida