



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 e o Java Curry House Foods pode também temperar refogados, sopas, massas ou outros pratos asiáticos, como udon, tonkatsu, lamen, 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

Ingredientes para o Vermont Curry

- 140g a 170g de óleo vegetal ou manteiga
- 1,3kg a 1,8kg de carne (bovina, frango ou suína) em cubos ou fatias
- 800g de cenoura em cubos
- 2,4kg de batata em cubos
- 3kg de cebola em cubos
- 6 litros de água
- 1kg de Vermont Curry House Foods (1 tablete)

Ingredientes para o Java Curry

- 140g a 170g de óleo vegetal ou manteiga
- 1,3kg a 1,8kg de carne (bovina, frango ou suína) em cubos ou fatias
- 800g de cenoura em cubos
- 1,2kg de batata em cubos
- 1,6kg de cebola em cubos
- 5 litros de água
- 1kg de Java Curry House Foods (1 tablete)

Modo de preparo:

- 1** Em fogo médio, em uma panela, pré aqueça o óleo (ou a manteiga) 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.
- 3** Desligue o fogo, quebre em partes o tablete e adicione, misturando até dissolver.
- 4** Em fogo baixo, volte a cozinhar até engrossar (aprox. 30 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.

A história do curry:



No final da década de 1700, os britânicos trazem a mistura de especiarias masala da Índia.



No início do século XIX, uma empresa britânica comercializa curry em pó.



Meados do final do século XIX, o curry em pó chega ao Japão.



Surgem as receitas japonesas de curry, e o prato começa a ganhar popularidade.

+ **Rendimento:** 50 porções
 ⌚ **Tempo de preparo:** 60 minutos
 :) **Grau de dificuldade:** Fácil

+ **Rendimento:** 40 porções
 ⌚ **Tempo de preparo:** 60 minutos
 :) **Grau de dificuldade:** Fácil

2 Sabores. Escolha sua picância.

Produto Vegetariano



É qualidade para toda vida