

PETISCOS TAILANDESES



Revista
Ago. | Set. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA: 6 A 8 PESSOAS, 18 UNIDADES

Tempo de preparação: 10 min.

Tempo de cozedura: 10 min.

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo vegetal • 6 chalotas finamente cortadas • 2 ½ colheres de sopa de manteiga de amendoim crocante • 1 ½ colheres de açúcar de palma (tailandês) ou açúcar amarelo • 2 colheres de sopa de molho de soja escuro • 1 ananás pequeno cortado aos cubos • 1 lima • 1 malagueta vermelha finamente cortada
• Um punhado de folhas de coentros

PREPARAÇÃO

Aqueça um pouco de óleo numa frigideira e frite as chalotas até ficarem douradas • Reduza o lume e adicione a manteiga de amendoim, o açúcar e o molho de soja • Mexa até que o açúcar esteja derretido • Como a mistura é agridoce, adicione um pouco de sal, se necessário • Deixe arrefecer • Disponha os cubos de ananás num prato e cubra cada um dos mesmos com uma colher de chá cheia da mistura • Regue com o sumo da lima e decore os cubos com um pedaço de malagueta e uma folha de coentros • Acompanhe com um copo de champanhe Veuve Clicquot bem fresco