



Foto meramente ilustrativa.

Produção Utchy Paad Thai

Tempo de preparo: 45 minutos	Rendimento: 2 pessoas
------------------------------	-----------------------

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Molho Paad Thai		
Molho de peixe (Nam Pla)	1 colher de sopa	15 mililitros
Molho de soja (shoyu)	1 colher de sopa	15 mililitros
Açúcar cristal	2 e ½ colheres de sopa	40 gramas
Suco concentrado de Tamarindo	2 colheres de sopa	30 mililitros
Vinagre de arroz	1 colher de sopa	15 mililitros
Pimenta calabresa em flocos	¼ colher de sopa	5 gramas
Paad Thai		
Utchy Talharim	1 pacote	200 gramas (peso drenado)
Camarão médio sem casca	1 xícara de chá	200 gramas
Óleo de milho	2 colheres de sopa	30 mililitros
Alho picado		2 dentes
Pimenta dedo de moça sem sementes picada		1 unidade
Peito de frango em tiras de 0,5cm de espessura e 4 cm de comprimento	½ xícara de chá	100 gramas
Ovo tipo extra		1 unidade
Broto de feijão (Moyashi Agronippo)	1 xícara de chá	100 gramas
Ceboulettes cortadas em 5 cm de comprimento		20 ramos
Coentro fresco (somente folhas)	½ xícara de chá	¼ de maço caseiro
Limão tahiti		¼ unidade
Amendoim sem casca sem pele	1 colheres de sopa	10 gramas
Água	½ xícara	125 mililitros

Modo de preparo

Molho Paad Thai

1. Numa panela pequena, misturar todos os ingredientes e levar ao fogo baixo até dissolver o açúcar e virar uma calda leve. Reservar.

Paad Thai

1. Drenar o Utchy talharim e secar. Colocar em uma tigela e no microondas por 1 minuto;
2. Esquentar a wok ou uma frigideira antiaderente e colocar o óleo, saltear o alho e a pimenta dedo de moça até liberar o aroma;
3. Acrescentar o frango e selá-lo. Adicionar os camarões e saltear levemente;
4. Afastar os saltedos do centro e fritar o ovo, fazendo um ovo mexido, sem dourar;
5. Acrescentar o talharim e logo que começar a fritar, acrescentar o molho paad thai que foi preparado inicialmente.
6. Acrescentar a água, deixar ferver até reduzir a metade;
7. Juntar metade da quantidade do broto de feijão, a ceboulette e o amendoim e misturar bem;
8. Servir em um prato fundo, guarnecer em cima com o restante do broto de feijão, ciboulete, folhas de coentro e ¼ limão ao lado.