

# Cotovelinhos com caril de legumes

Massas —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/cotovelinhos-com-caril-de-legumes](https://chef.continente.pt/receitas/cotovelinhos-com-caril-de-legumes)



## Ingredientes

500 g de cotovelinhos (massa)  
1¼ chávenas de leite de coco  
2 c. sopa de molho de soja  
2 c. chá de açúcar  
Sal q.b.  
Azeite q.b.  
2 dentes de alho  
1 c. sopa de pó de caril  
Raspa de limão q.b.  
½ chávena de coentros picados  
1 chávena de couve-lombarda ripada  
1 chávena de feijão-verde em pedaços  
1 curgete  
Pimenta q.b.  
1 chávena de grão cozido  
1 chávena de tomates cherry

## Confeção

1. Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem. Reserve. Numa taça, misture o leite de coco com o molho de soja, o açúcar e uma pitada de sal. Aqueça azeite numa frigideira e refogue os dentes de alho picados com o pó de caril e a raspa de limão. Junte a mistura de leite de coco e os coentros e volte a mexer tudo muito bem. Reserve.
2. Numa frigideira com azeite cozinhe a couve, o feijão-verde e a curgete cortada em cubinhos. Tempere com sal e pimenta, adicione o grão, os tomates, o molho de caril e a massa e envolva tudo. Polvilhe com mais coentros picados.