

# Macarrão à tailandesa: sabor exótico com toque brasileiro

**Blog Cerva na Caneca - 25/03/2026**

VISITE O NOSSO INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/cervanacaneca> Uma receita que combina praticidade com uma explosão de sabores, o Macarrão à tailandesa traz a leveza do Spaghettoni Renata Superiore com ingredientes marcantes da culinária oriental. Com camarões, leite de coco, gengibre e curry, o prato é ideal para quem quer inovar na cozinha sem complicação, criando uma experiência diferente e cheia de personalidade. Ingredientes 1/2 pacote de Macarrão Spaghettoni 10 Grano Duro Renata Superiore Fios de Azeite Renata Superiore Extra Virgem 250 g de camarões limpos 1 dente de alho picado 1 colher de sopa de gengibre sem casca ralado 2 tomates sem sementes 1/2 garrafa 100 ml de leite de coco 1 colher de café de curry 1 pimenta dedo de moça sem sementes 1/2 maço de cheiro verde picado 1 pitada de sal Modo de preparo 1 Em uma frigideira, aqueça o azeite e adicione os camarões, deixando dourar. 2

Acrescente o alho, o gengibre e os tomates e refogue por cerca de 3 minutos. Adicione o leite de coco e tempere com o curry. Reserve. 3 Em uma panela, coloque a água com sal e deixe ferver. Cozinhe o macarrão até ficar al dente e escorra. 4

Junte o macarrão à frigideira com o molho. Finalize com a pimenta, o cheiro verde e uma pitada de sal. Misture bem e sirva em seguida. Tempo de preparo: 40 minutos Rendimento: 2 porções Sobre a Selmi Com 138 anos de tradição, o Grupo Selmi conquista a preferência do consumidor com um amplo portfólio que inclui massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, misturas para bolos e azeites, por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita do sucesso combina matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e rigoroso controle de qualidade. Fundada em 1887 por Adolpho Selmi, a companhia mantém viva a tradição da legítima massa italiana e conta hoje com fábricas em Sumaré SP e Rolândia PR, preparadas para expansão contínua. Cláudia Carnevalli - [claudia.carnevalli@viracomunicacao.com.br](mailto:claudia.carnevalli@viracomunicacao.com.br)