CARRÉ

INGREDIENTES

1 kg de costela de porco

1 xícara de molho de soja

2 colheres (sopa) de gengibre ralado

1 colher (sopa) de curry em pó

água filtrada o quanto baste para cobrir a costelinha de porco

1 xícara de farinha de trigo

2 batatas grandes cortadas em cubo

2 cenouras cortadas em rodelas largas

2 colheres de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão frite as costelinhas até dourarem

Cubra com água filtrada

Acrescente o molho de soja e o gengibre, e cozinhe por 10 minutos

Abra, acrescente as batatas e cozinhe mais 10 minutos

Tire do fogo, e reserve

Em uma frigideira antiaderente, coloque a farinha de trigo e deixe até dourar

Acrescente a farinha tostada

Coloque o curry na costelinha de porco e cozinhe mais 10 minutos sem pressão

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12604-carre.html