

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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