

KARÊ RICE

INGREDIENTES

- 300 g de sobrecoxas de frango cortadas em pedaços
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 cenoura grande cortada em cubinhos
- 150 gramas de vagem cortada em pedacinhos
- 3 batatas médias descascadas e cortadas em cubinhos de 1,5 cm
- 1 colher (sopa) cheia de curry em pó ou a gosto
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- sal a gosto
- água para cobrir

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite os pedaços de frango no óleo por cerca de 10 minutos ou até dourarem bem.

Junte a cebola e frite por 5 minutos.

Acrescente os legumes (cenoura, vagem e batata), misture e junte o curry, a farinha e sal a gosto.

Junte água o suficiente para cobrir os ingredientes e cozinhe em fogo médio por 20 minutos ou até a carne e os legumes ficarem macios.

Sirva com arroz japonês cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19507-kare-rice.html>