

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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