

FRANGO CREMOSO AO CURRY

INGREDIENTES

350 g de filé de frango (sassami)
1 cebola grande picada
4 dentes de alho picado
1 colher (sopa) de curry
óleo para refogar
1 lata de creme de leite
1/2 lata de milho (opcional)
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos pequenos.

Aqueça a panela com o óleo e refogue a cebola e o alho.

Adicione o frango, o milho, o curry, o sal e pimenta e deixe refogar até o ponto de cozimento do frango.

Adicione o creme de leite e mexa por mais 1 minuto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22553-frango-cremoso-ao-curry.html>