

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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