

CURRY DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 cebola
3 dentes de alho
1 pimenta chilli
200 g de berinjela
200 g de pimentão vermelho fatiado
200 g de cenoura fatiada
200 g de chuchu
sal
200 ml de leite de coco
1 colher (sopa) de curry
1 colher (sopa) de sumo de limão
salsa

MODO DE PREPARO

Unte a panela com azeite e adicione a cebola em rodela.

Sempre mexa bem ao adicionar cada um dos ingredientes.

Adicione o alho fatiado e deixe dourar por alguns instantes.

Acrescente a pimenta chilli, a cenoura fatiada e o chuchu.

Deixe cozinhar por uns 3 minutos, com a panela tampada.

Adicione a berinjela, o pimentão vermelho e sal a gosto.

Em paralelo, em um recipiente à parte, misture: leite de coco, o curry e o sumo de limão.

Misture bem todos estes ingredientes.

Adicione esta mistura à panela com os outros elementos.

Deixe cozinhando por mais 5 minutos ou quando os legumes estiverem ao ponto.

Apague o fogo, coloque no recipiente que vá à mesa e polvilhe com salsa, a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22707-curry-de-legumes.html>