

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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