

ARROZ COM FRANGO AO CURRY

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 2 filés de peito de frango
- 1 colher (chá) de curry
- sal e orégano a gosto
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- azeite de oliva a gosto
- 3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje um fio de azeite e frite a cebola e o alho picados até dourar.

Adicione o filé, cortado em cubos, o sal e o orégano.

Frite bem o frango, e então coloque o curry e a água.

Tampe a panela e deixe ferver.

Enquanto isso, frite o arroz com um fio de azeite.

Acerte o sal e tempero do caldo do frango, se necessário (deve ficar "caprichado", pois é ele que dará cor e sabor ao arroz).

Quando o arroz estiver bem frito, despeje o frango juntamente com o caldo (fervendo), baixe o fogo e deixe cozinhar até secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22733-arroz-com-frango-ao-curry.html>