

CURRY JAPONÊS

INGREDIENTES

- 1 peito de frango (sem pele e sem osso) cortado em cubos médios
- 4 batatas medias (descascadas e cortadas em 4)
- 1 cenoura média (cortada em rodela finas)
- 1 cebola média (cortada em tiras finas)
- 1 dente de alho
- 1 tomate (sem semente)
- 2 tabletes de curry japonês
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com fio de óleo, refogue o frango com o alho e acrescente sal e pimenta a gosto (dica: o curry é bem temperado, então só uma pitada de sal e pimenta).

Refogado o frango, acrescente a cebola e mexa por 2 minutos, acrescente o tomate e refogue mais um pouco.

Assim que se formar um caldinho, acrescente a batata e a cenoura, se for necessário, acrescente um pouco de água até cobrir tudo.

A batata e a cenoura ficarão no ponto (se estiver com muita água, o curry fica aguado, então se necessário, retire com uma concha o excesso de água).

Acrescente os tabletes de curry, vá mexendo até dissolver por completo e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23029-curry-japones.html>