

FRANGO COM CURRY FÁCIL

INGREDIENTES

- 250 g coxa de frango picados
- 4 colheres (sopa) iogurte natural
- 1 colher (sopa) curry
- 2 colheres (sopa) paprica
- 1 colher (sopa) sal
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 pedaço de gengibre
- 1 lata de tomate pelado
- 1 folha de louro
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente as coxas de frango picadas com o iogurte, curry, páprica e sal.

Em seguida, em uma panela, derreta a manteiga adicione o alho, cebola e o gengibre (se preferir um pouco mais apimentado adicione mais uma colher de sopa de curry após misturar o alho e gengibre).

Deixe fritar um pouco e adicione os tomates pelados.

Misture bem e coloque a folha de louro.

Tampe e deixe cozinhar até levantar fervura.

Nesse ponto, junte a mistura de coxa de frango, iogurte, curry, paprica e sal.

Misture um pouco e tampe novamente.

Deixe ferver um pouco e adicione o creme de leite.

Tampe e deixe por 5 minutos em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23935-frango-com-curry-facil.html>