

FRANGO COM CURRY FÁCIL

INGREDIENTES

250 g coxa de frango picados

4 colheres (sopa) iorgute 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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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