

KARE RAISU (CARNE AO CURRY JAPONÊS)

INGREDIENTES

- 400 g de carne, frango ou porco cortado em cubinhos
- 2 batatas médias descascadas e cortadas em cubinhos
- 1 cebola grande picada
- 1 cenoura média cortada em rodela
- 4 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (chá) de curry em pó
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou 2 colheres (chá) de maisena
- 1/2 cubo de caldo de carne
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta a gosto.

Em uma panela funda, frite a carne até dourar.

Em uma tigela pequena, misture a farinha, o curry e reserve.

Retire a panela com a carne do fogo, acrescente a farinha com o curry e mexa.

Retorne a panela ao fogo e acrescente a água, os legumes e o caldo de carne.

Mexa um pouco com uma colher de pau para que os ingredientes se misturem e assim que a água começar a borbulhar, coloque em fogo baixo, tampe e deixe cozinhar por 20 minutos.

Mexa a cada 5 minutos durante o cozimento para evitar que o cozido "grude" no fundo da panela.

Finalize com a pimenta quando estiver quase pronto.

Sirva com gohan (arroz branco japonês) ou arroz branco normal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25987-kare-raisu-carne-ao-curry-japones.html>