FRANGO TIKKA MASALA

INGREDIENTES

MARINADA:

Marinada:2 peitos de frango cortados em cubos

2 dentes de alho

1 pedaço de gengibre ralado (1/2 colher de sopa)

1 colher (chá) de cominho em pó

1 colher (chá) de semente de cardamomo moída

1 colher (chá) de pimenta cayena em pó

1 colher (chá) de páprica picante

1 colher (sopa) de garam masala

1/2 pimenta jalapeño sem semente

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de extrato de tomate

algumas gotas de óleo de gergelim

MOLHO:

Molho:1 lata de tomate sem pele e sem sementes

1 vidro de leite de coco

1 iogurte natural desnatado

2 colheres (sopa) de amêndoas trituradas grosseiramente

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MARINADA:

Marinada:Misture todos os ingredientes e esfregar bem no frango.

Deixe na geladeira por, pelo menos, 3 horas.

MOLHO:

Molho:Refogue o tomate com uma pitada de açúcar por uns 5 minutos.

Acrescente o leite de coco e o frango com a marinada.

Mexa bem e cozinhe por 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Acrescente o iogurte, a salsinha e as amêndoas.

Corrija o sal, se necessário e cozinhe por mais uns 10 minutos em fogo baixo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26893-frango-tikka-masala.html