

FRANGO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

3 peitos de frango desossados cortados em cubos
1 cebola fatiada
3 dentes de alho amassados
suco de 4 limões
1 sachê de molho pronto de tomate
1 garrafinha de leite de coco
2 cubos de caldo knorr sabor galinha caipira amassados
2 sazón para aves
1/2 colher (café) de ajinomoto
pimenta-do-reino a gosto
curry a gosto
1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, o limão, o caldo knorr, o sazón, o ajinomoto, a pimenta-do-reino e o curry.

Em seguida, reserve por 30 minutos.

Coloque o fio de azeite em uma panela e refogue o frango com a cebola no molho do tempero até secar.

Acrescente o molho pronto de tomate e, quando ele estiver fervendo, acrescente o leite de coco e misture bem.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27182-frango-com-leite-de-coco.html>