

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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