

STROGONOFF DE FILÉ DE FRANGO DESFIADO COM ARROZ AO CURRY

INGREDIENTES

ARROZ AO CURRY:

Arroz ao Curry: 1 copo de 350 ml de arroz

3 copos de água

alho socado

1/2 cebola picadinha

1/2 caldo knorr de galinha

curry a gosto

azeite de oliva

STROGONOFF:

Strogonoff: 1 pacote de filé de frango desfiado

2 colheres (sopa) de manteiga

alho socado

metade de uma cebola picadinha

1 tablete de caldo knorr de galinha

orégano à vontade

1 lata de extrato de tomate

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) de cogumelos cortados

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

ARROZ AO CURRY:

Arroz ao curry: Em uma caneca coloque os 3 copos de água para ferver.

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola e mexa até dourar o alho e a cebola.

Depois adicione o arroz à panela e mexa bem até 3 minutos.

Depois, despeje a água que agora está fervendo no arroz e mexa um pouquinho.

Adicione o curry até atingir a cor amarelada.

Abaixe o fogo e deixe a água desaparecer por cima do arroz.

Adicione também o tablete de caldo knorr na água junto ao arroz e mexa levemente .

Para não queimar, vá adicionando pequenas quantidades de água (pode ser fria).

Quando não houver mais água, desligue o fogo, tampe a panela e deixe que o vapor acabe de cozinhar o arroz por 20 minutos.

Passados os 20 minutos, está pronto o seu arroz!

STROGONOFF:

Strogonoff: Em uma panela, adicione o alho, cebola, o caldo knorr e mexa bem, até que o tablete de caldo knorr esteja dissolvido.

Depois, doure todo o frango da embalagem em uma panela.

Adicione o extrato de tomate, e mexa bem.

Em seguida, adicione bastante orégano, todo o milho, e os cogumelos, e mexa bem.

Por último, acrescente todo o creme de leite e mexa.

Se quiser coloque um pouco de curry.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27269-strogonoff-de-file-de-frango-desfiado-com-arroz-ao-curry.html>