

FRANGO À TAILANDESA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango desossado em cubos
- 1/2 cebola picada
- 1 garrafinha (200 ml) de leite de coco integral
- 1 colher de sopa cheia de gengibre fresco picado
- 2 batatas inglesas grandes raladas no ralo grosso
- 1 colher de chá de curry amarelo em pó
- 1/2 colher de café de louro em pó
- 1 colher de café de raspas de casca de limão
- 1 colher de sobremesa de cebolinha verde em anéis
- 1 colher de sopa de óleo
- sal
- molho de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no óleo, até ficar transparente.

Adicione os outros ingredientes (menos a cebolinha verde) e complete com água filtrada até cobrir todos os ingredientes em uma panela com tampa.

Deixe ferver em fogo baixo e mexa de vez em quando, para não grudar no fundo.

Quando a batata estiver bem cozida, assim como o frango e o caldo estiver engrossado bem, adicione a cebolinha verde.

Ferva mais uns 3 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29716-frango-a-tailandesa.html>