

## FRALDINHA AO CURRY

### INGREDIENTES

1 cebola picada  
1 colher de sopa de gengibre fresco picado  
1 colher de sopa de pasta de curry amarelo (ou pó)  
1 colher de sopa picado alho  
1 talo de cebolinha verde  
1 colher de sopa de mel  
1 colher de chá de cúrcuma  
1 pimentão vermelho pequeno picado  
1 pimentão verde pequeno picado  
1 colher de sopa de páprica picante  
1 chili seco (ou uma pimenta dedo de moça com semente)  
2 colheres de sopa de óleo de gergilim  
1 canela em pau  
2 cardamomos  
650 g de fraldinha em tiras  
4 folhas de limão kaffir  
raspas de um limão kaffir  
400 ml de leite de coco  
1 colher de sopa de pasta de tamarindo ou suco de um limão  
Ramos de coentro

### MODO DE PREPARO

Corte a fraldinha em tiras, na transversal da fibra da carne, ou seja, contra a fibra para que ela fique bem macia.

Faça a pasta do curry juntando todos os ingredientes no liquidificador, menos o óleo e a carne. Bata bem.

Salteie a carne em uma frigideira funda do tipo wok. Quando dourar, acrescente o curry e deixe ferver até engrossar. Acerte o sal e sirva com vagens.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31869-fraldinha-ao-curry.html>