

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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