

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>