

FRICASSÉ AO CURRY

INGREDIENTES

- 500 g de frango cortado em cubos ou desfiado
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho pequenos picados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 xícara de molho de tomate, ou metade da embalagem
- 1 colher de sopa de curry, aumentado ou diminuindo pelo seu gosto
- 100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e alho no óleo.

Depois que dourar, acrescente o frango e deixe cozinhar um pouco.

Coloque o molho de tomate, mexa e deixe por um tempo.

Logo em seguida acrescente o curry, misture bem.

Por fim, adicione o creme de leite e desligue. Caso não goste muito do sabor dele na receita, deixe cozinhando por mais uns segundos e desligue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32227-fricasse-ao-curry.html>