

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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