

FRANGO AO CURRY COM LARANJA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango em cubinhos
- 1 colher de sopa de tempero completo (Arisco)
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 tomates grandes picados
- 2 colheres de sopa de curry em pó
- 1 colher de café de pimenta do reino em pó
- Suco de 1 laranja
- 1 maço de cheiro verde (Salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango em cubinhos com o tempero completo. Reserve.

Refogue a cebola, alho, e tomates no óleo até dourar.

Refogue o frango e acrescente o curry, a pimenta e o suco de laranja.

Cozinhe por 10 minutos.

Acrescente o cheiro verde picadinho no final.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32875-frango-ao-curry-com-laranja.html>