

FRANGO AO CURRY COM COULIS DE MANGA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1/2 cebola
1 tomate
1 manga
1 pimentão verde
1 pimenta malagueta verde pequena
curry
manteiga
requeijão cremoso
água
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Cortar a cebola e o tomate em brunoise (picadinho), o pimentão em julienne (tiras), tire a pele caso não queira o gosto amargo, e a pimenta retirar as sementes e cortar em brunoise, o frango em emincé (cubos) ou fricassé (tiras) e bater a manga com 3 colheres de sopa de água.

Fritar a cebola com manteiga (uma colher de sopa) até dourar, em seguida adicione o frango e o curry (uma colher de chá).

Quando a água que formou do frango reduzir uns 50%, coloque o pimentão verde, uma colher de café de curry e refogue bem por 3 minutos. Depois adicione o tomate e refogue por mais 2 minutos.

Em seguida, coloque a manga batida e uma colher de sopa de curry, e a pimenta malagueta cortada. Mexa bem.

Depois, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e mais curry se for necessário.

Ao desligar do fogo, adicione 2 colheres cheias de requeijão, misture bem e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33871-frango-ao-curry-com-coulis-de-manga.html>