FRANGO DO CHEF TONG PO

INGREDIENTES

600 g de peito de frango em cubos

- 1 pote de aproximadamente 170 g de iogurte natural
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de curry
- 2 colheres de sopa de páprica picante
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 colher de chá de molho de pimenta vermelha
- 2 colheres sopa de mel
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/2 xícara de chá de gengibre picadinho
- 1 dente de alho epicadinho
- 1 xícara de chá de polpa de tomate

suco de 1 limão

50 g de castanha de caju quebradinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, uma colher de páprica e uma de curry.

Em uma panela grande, doure metade da cebola no azeite.

Junte o frango já temperado e mexa bem.

Antes de dourar, misture a polpa de tomate e 1/2 xícara de água.

Cozinhe por aproximadamente 10 minutos.

Enquanto o frango cozinha, em uma frigideira, doure o resto da cebola.

Adicione o alho, o gengibre, páprica, curry e o mel.

Refogue tudo por 1 minuto.

Junte o conteúdo da frigideira na panela do frango.

Cozinhe tudo por 5 minutos.

Junte o iogurte, o creme de leite, molho de pimenta e o suco de limão.

Quando levantar fervura, desligue.

A castanha de cajú deve ser adicionada no prato.

Arroz branco acompanha bem o prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33973-frango-do-chef-tong-po.html