

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 de sopa de mel
1 cebola picada
2 colheres de sopa de azeite
1/2 xícara de chá de gengibre picadinho
1 dente de alho picadinho
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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