

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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