

FRANGO AO CURRY

INGREDIENTES

2 pedaços de peito de frango

sal a gosto

pimenta

colorau

1 cebola média

1 dentes de alho

azeite a gosto

1 colher de sopa de curry

1 lata de leite de coco

MODO DE PREPARO

Cortar o frango em cubos e temperar com sal, pimenta e colorau em uma panela para dourar.

Refogar 1 cebola picada e 1 dente de alho esmagado com pouco de azeite em uma frigideira.

Acrescentar o frango, mexer e deixar cozer por cerca de 15 minutos.

Dissolver 1 colher de sopa de pó de curry num pouco de leite de coco.

Juntar esta mistura ao restante leite de coco (1 lata).

Juntar a lata do leite de coco misturada com ao frango, misturar bem e deixar apurar uns 10 minutos.

Acompanhar com arroz branco e batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35447-frango-ao-curry.html>