

FRANGO AO CURRY COM ORA-PRÓ-NÓBIS

INGREDIENTES

- 1 pacote de frango a passarinho temperado (já pronto ou ao seu gosto)
- 2 batatas grandes cortadas em rodelas grossas
- 1 maço médio de ora-pró-nóbis picadinho (mesma quantidade de um maço de couve)
- 2 tomates picados em cubos
- 1 pimentão picadinho
- 1 cebola (opcional)
- 1 colher de sopa de curry
- 1 colher de sobremesa de corante (urucum)
- 1 colher de sobremesa de tempero tipo “massa de alho”
- 1 pitada de orégano
- pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grossa de alumínio ou ferro refogue o frango com o corante, o tempero e o curry. Se não retirar a pele do frango, pode dispensar o óleo. Acrescente água até tampar o frango. Deixe ferver por 10 minutos.

Acrescente as batatas, tomates, pimentão, cebola e orégano. Deixe cozinhar até as batatas estarem macias.

Adicione o ora-pro-nobis, dê uma leve misturada e não mexa mais para não babar. Prove o sal e a pimenta. Deixe cozinhar por 1 minuto. Desligue o fogo e deixe abafado pro mais 3 minutos.

Sirva com arroz branco e tutu de feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35825-frango-ao-curry-com-ora-pro-nobis.html>