

CHIKC CURRY (FRANGO TAILANDÊS)

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango sem pele e sem osso em cubos (não muito pequenos)
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres de sopa de curry em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de páprica
- 1 folha de louro
- 1/2 colher de chá de gengibre fresco ralado raiz
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1/2 limão,(suco)
- 1 pimentão vermelho
- 1 xícara de abacaxi (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela tempere os cubos de frango com sal e o suco de limão e reserve.

Coloque em uma panela o azeite, o alho, a cebola e refogue até dourar.

Em seguida coloque o frango na panela e refogue até dourar bem.

Acrescente o abacaxi (opcional), o curry, a canela, páprica, louro, extrato de tomate, o gengibre e pimentão vermelho. Refogue por mais alguns minutos (se necessário acrescentar uma xícara de água).

Acrescente o leite de coco, deixe cozinhar por mais alguns minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35893-chikc-curry-frango-tailandes.html>