

TAGLIARINI COM CAMARÃO E FRANGO AO CURRY

INGREDIENTES

1 pacote de tagliarini
500 g de camarão
400 g de frango
2 colheres (sobremesa) de curry em pó
1/2 caixa de creme de leite
2 colheres de mostarda
2 colheres de cream cheese
alho desidratado
1/2 cebola
azeite (a gosto)
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

TAGLIARINI:

Tagliarini: Coloque a água em uma panela e deixe ferver.

Acrescente o azeite, 1/2 colher curry em pó, em seguida adicione o sal e a massa.

Deixe cozinhar até que fique al dente.

Escorra bem a massa e dê um choque térmico com água corrente da torneira e reserve.

CAMARÕES E O FRANGO:

Camarões e o frango: Em uma panela, coloque o azeite, 1/2 cebola picada e o alho desidratado, em seguida refogue.

Acrescente os camarões e deixe-os cozinhar por 5 minutos.

Em seguida, acrescente o frango, a mostarda e 1 colher e 1/2 de curry em pó, e 200 ml de água e deixe cozinhando por mais 15 minutos

Por fim, acrescente o creme de leite e o cream cheese e deixe ferver por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36825-tagliarini-com-camarao-e-frango-ao-curry.html>