

# CURRY DO MARCELO

## INGREDIENTES

### ENSOPADO:

ensopado: 1 kg de carne (paleta, miolo da paleta ou a carne de sua preferência, cortada em cubos médios)

1 cebola grande (cortada em cubos)

1 cenoura grande (cortada em rodela)

1 colher de sopa de gengibre

3 batatas médias

1 maçã grande (cortada em cubos)

### ROUX:

roux: 150 g de manteiga

2 dentes de alho picados

2 ou 3 colheres de farinha de trigo

1 colher de sopa de curry em pó

1 colher de sopa de curcuma em pó

### CALDO:

Caldo: 2 cubos de caldo de legumes

2 copos de água quente

## MODO DE PREPARO

Comece preparando o Roux, desmanchando a manteiga e logo em seguida acrescentando o alho e deixe dourar um pouco (cuidado para não queimar).

Logo a seguir vá colocando a farinha de trigo juntamente com 1 colher de curry em pó e 1 colher de curcuma em pó, até formar uma mistura homogênea, e reserve.

Logo após comece a selar a carne até ficar bem dourada e logo em seguida coloque a cebola e o gengibre e deixe cozinhando por uns 45 minutos.

Em uma panela separada, cozinhe a cenoura em rodela e as batatas em cubos até ficarem macios e reserve-os, isso demora em torno de 30 minutos.

Próximo passo, desmanche os 2 cubos de caldo em 2 copos de água quente e vá misturando aos poucos no Roux, no entanto irá demorar um pouco, pois no começo ele irá parecer bem ralinho e aos poucos ele começa a engrossar, aproximadamente irá demorar uns 7 a 10 minutos.

Junte o Roux com a carne, acrescente a batata em cubos e a cenoura em rodela e deixe cozinhando.

Então faltando uns 5 minutos pro fim acrescente a maçã cortada em cubos, e está pronto.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39312-curry-do-marcelo.html>