

ALOO GOBI 1-CURRY DE COUVE-FLOR E BATATA

INGREDIENTES

- 1 couve-flor média lavada e separada em buquês
- 4 batatas médias descascadas e cortadas em cubo
- 250 ml de iogurte natural
- Manteiga clarificada para fritura
- 1 colher(chá) de cúrcuma
- 1 colher(chá) de semente de cominho
- 1 colher (chá) de coentro moído
- 1 pitada de assa fétida
- 1/4 de pimenta malagueta amassada
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher(chá) de gengibre
- 1/2 cebola
- 1/2 colher (chá) de garam massala
- 1/2 colher (chá) de páprica
- 1 colher (chá) de alho picado
- 2 colheres de manteiga clarificada

MODO DE PREPARO

Frite as batatas na manteiga clarificada até ficarem douradas e macias. Frite também, a couve-flor.

Numa panela pequena, aqueça a manteiga clarificada e toste o cominho, depois junte os outros temperos.

Acrescente o iogurte, o sal, as batatas e a couve-flor fritas. Misture e deixe cozinhar por alguns minutos.

Sirva com arroz e chapati.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39961-aloo-gobi-1-curry-de-couve-flor-e-batata.html>