

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.

©2026 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>