

ALOO GOBI 2 – CURRY DE BATATA E COUVE-FLORES INDIANO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo
2 batatas grandes
1 colher (chá) de semente de cominho
1 colher (chá) de alho picado
1 colher (chá) de pasta de gengibre
1/2 colher (chá) de açafrão-da-terra em pó (cúrcuma)
1/2 colher (chá) de páprica
1 colher (chá) de cominho moído
1/2 colher de Garam Masala
500 gramas de couve-flor
1 colher (chá) de coentro fresco picado
1 pimenta média
1/2 cebola cortada em meia-lua
1 xícara de água morna
Sal quanto basta

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes em bowls pequenos.

Descasque a batata e separe os raminhos de couve, reserve.

Aqueça o óleo numa panela (de preferência em uma wok), e acrescente as sementes de cominho, o alho e a pasta de gengibre. Deixe refogar por 1 minuto com cuidado para não deixar o alho queimar.

Adicione a páprica, o açafrão, o cominho, o garam masala e o sal.

Acrescente as batatas, tampe a panela e deixe cozinhar por 7 minutos ou mais, mas não pode deixar cozinhar totalmente.

Adicione a couve-flor e o coentro picado e deixe cozinhar em fogo brando por mais 15 minutos, até que as batatas e a couve estejam macias.

Retire do fogo e sirva com arroz basmati e pão indiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40268-aloo-gobi-2-curry-de-batata-e-couve-flor-indiano.html>