

CURRY DE LEGUMES E FRANGO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 cebola
3 dentes de alho
1 cenoura grande
1 batata
1 tomate
1 colher de sobremesa de extrato de tomate
curry
sal
Azeite
300 g de frango desfiado

MODO DE PREPARO

Comece cortando os pimentões, a cenoura, a cebola e a batata em tiras. O alho deve ser cortado em rodela.

Em uma panela com água e um pouco de sal, cozinhe a cenoura e a batata. Mas cuidado para não ficarem muito moles.

Aqueça uma frigideira com azeite, e vá dourando a cebola. Acrescente o alho, os pimentões, o tomate, a cenoura e batata cozidas, refogue.

Agora, acrescente o frango desfiado, e o extrato de tomate. Adicione água, mas bem pouca, só para não queimar.

Por fim, coloque bastante curry e sal a seu gosto.

Você pode acrescentar outros legumes, como: berinjela, brócolis, couve-flor.

Use a criatividade!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42035-curry-de-legumes-e-frango.html>