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 cortanto os pimentões, a cenoura, a cebola e a batata em tiras. O alho deve ser cortado em rodelas.

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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