PICADINHO INDIANO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortado em tiras de 2,5 cm

2 tabletes de caldo de galinha

1 tomate picado

1 cebola grande picada

3 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de canela em pó

2 colheres (sopa) de curry

2 colheres (sopa) de amido de milho

500 ml de leite de coco

250 g de coco ralado grosso

2 bananas nanicas cortadas em rodelas

2 maçãs sem casca cortadas em cubos

250 g de uvas passas brancas sem semente

200 g de iogurte natural

Salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola picada e o peito de frango na manteiga, acrescente o tomate picado e refogue bem.

Tempere com canela e o curry, junte o amido de milho dissolvido em 2 xícaras de água junto com os tabletes de caldo de galinha.

Em fogo baixo deixe cozinhar até que o peito do frango fique macio.

Junte os demais ingredientes mexendo bem e deixe cozinhar por 10 minutos.

Polvilhe salsinha picada por cima e sirva em seguida.

Sirva com arroz branco e salada de folhas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42230-picadinho-indiano.html