

FRANGO COM CURRY AO CALDO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

CALDO:

- Caldo:1 lata de milho verde
- 1 lata creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque o frango na panela e acrescente a cebola, alho,curry e o frango.

Deixe dourar (lembre de misturar sempre).

Manter em fogo médio.

Depois de juntar um pouco de água no fundo da panela coloque o caldo de galinha (não acrescente água).

Abaixe o fogo e vamos ao molho.

Coloque no liquidificador o milho o caldo e 1 colher de margarina, bata tudo e deixe grosseiramente.

Em uma panela separada coloque 1 colher de margarina e deixe derreter.

Depois de derretido acrescente o creme de leite e deixe derreter.

Logo a pós de derreter junto o caldo ao frango e deixe la por 15 minutos em fogo médio.

E estará pronto logo após e só saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47120-frango-com-curry-ao-caldo-de-milho-verde.html>