

FRANGO CURRY LIGHT E MUITO FÁCIL DO RAMIRO B.

INGREDIENTES

700 g de peito de frango em cubos
1 dente de alho
2 colheres (chá) de curry
1 colher (chá) de açafrão
1 cebola média
200 ml de água
1 colher (sopa) de requeijão light
sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata no mixer ou liquidificador o alho, a água, a cebola (corto em 4 para ficar mais fácil), o curry, o açafrão e um pouco de sal e pimenta, até ficar homogêneo. Reserve.

Em uma frigideira/panela grande e um pouco alta sele o frango com um pouco de sal e pimenta.

Depois de selado, adicione o molho e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 15 min, mexendo de vez em quando.

Ao final, adicione o requeijão, acerte sal e pimenta e misture bem. Está pronto pra servir.

Sirva com arroz branco ou jasmim.

Dica:

O requeijão pode ser substituído por nata ou creme de leite e também podem ser adicionados cogumelos paris em lâminas. Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47462-frango-curry-light-e-muito-facil-do-ramiro-b.html>