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!

©2026 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