

FRANGO COM MAÇÃ AO CURRY

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande
- 2 maçãs
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 pedacinho de gengibre
- 1 coentro
- 1 limão
- 2 colheres (café) de curry
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- sal, pimenta branca e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos aproximadamente de 3 centímetros, como se fosse preparar um estrogonofe.

Tempere com 1/2 limão, 1 dente de alho amassado, 1/2 cebola, meio coentro, sal, orégano e pimenta branca a gosto. Coloque em um pote com tampa e deixe marinando na geladeira (no mínimo 1 hora para pegar o sabor).

Coloque em uma panela de fundo largo a margarina e o azeite, deixe aquecer e junte o restante da cebola picada, um dente de alho e um pedacinho de gengibre picadinhos. Aguarde até a cebola ficar transparente e acrescente o frango. Deixe o frango dourar .

Enquanto o frango doura, corte as maçãs em cruz, descasque e tire os caroços. Pique em cubos proporcionais ao frango e coloque de molho em uma travessa com água e 1/2 limão.

Após dourado, acrescente ao frango o curry, as maçãs escorridas e a água. Deixe cozinhar até as maçãs ficarem macias, aproximadamente 5 minutos. Junte o requeijão e o creme de leite, acerte o sal e aguarde esquentar, quase ferver.

Sirva com arroz branco e batata palha e decore com coentro picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48712-frango-com-maca-ao-curry.html>