

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 queijo

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 queijo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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