

SOBRECOXA COM CURRY

INGREDIENTES

OPCIONAIS:

Opcionais: 1 pitada de açafrão

1 pitada de cominho em pó

3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Coloque o frango em uma vasilha e tempere com o sal, a pimentão, o mirim e o alho. Deixe descansando por 1 hora.

Em uma frigideira grande, coloque o frango e refogue.

Acrescente a cebola e o pimentão refogue até a cebola ficar transparente.

Acrescente o tomate, a salsinha, o louro, o açafrão e o cominho. Refogue brevemente e tampe a panela.

Deixe cozinhando por cerca de 5 minutos.

Destampe e deixe diminuir o líquido da panela.

Acrescente o curry e deixe engrossar.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51106-sobrecoxa-com-curry.html>