# FRANGO UAU! COM LIMÃO E CURRY (TIPO INDIANO)

## INGREDIENTES

500g peito de frango em cubos

1 copo de iogurte natural

1 limão

1 cebola

½ vidro de leite de coco

3 cravos-da-índia

1 anis estrelado

Curry (aproximadamente 1 colher chá)

1 colher sopa de manteiga

sal a gosto

Temperos opcionais: pó de pimenta chilli, páprica picante, lemon pepper, garam masala

Outros opcionais: 3 colheres de sopa de Pomarola e amêndoas sem casca torradas (se for em lâminas, melhor ainda)

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o frango em cubos, o iogurte natural, o suco do limão, duas pitadas de curry e o sal.

Misture bem e deixe marinar nesta mistura por 10 minutos.

Enquanto isso, pique a cebola e refogue numa panela com a manteiga. Acrescente o anis estrelado e os cravinhos. Acrescente duas pitadas de curry. Mexa bem.

Quando estiver dourando a cebola, acrescente o frango e sua marinada.

Acrescente os demais temperos a gosto (chilli, páprica, sal, etc). Eu coloco uma pitada de cada. E se quiser, um pouquinho de Pomarola pra dar uma cor.

Deixe cozinhar em fogo médio por 10 minutos com a panela tampada, olhando de vez em quando pra ver se tem líquido suficiente (se secar muito, pode acrescentar um pouco de água).

Acrescente meia garrafinha de leite de côco e cozinhe mais 5 minutos.

O leite de coco deve ficar bem suave, ele apenas torna a consistência um pouco mais cremosa e ameniza os temperos.

Está pronto! Retire os cravos e o anis e decore com as amêndoas.

Sirva com arroz (vai muito bem com arroz 7 cereais ou com grãos) e uma salada verde.

Uma ótima opção para sair do estrognofe de frango de sempre, dar um UAU e provar novos sabores!

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51299-frango-uau-com-limao-e-curry-tipo-indiano.html