

BUTTER CHICKEN

INGREDIENTES

- 1 Kg de peito de franco cortado em pedaços
- 1 colher de sobremesa de chicken masala (tempero indiano para frango)
- 1 colher de sobremesa de cominho
- 1 colher de sobremesa de sal
- 6 dentes de alhos amassados
- 2 cebolas radadas e 1 cebola cortada em rodela
- 400 ml de iogurte natural
- 1 colher de sal de colorau
- 100 ml de extrato de tomate (nao concentrado)
- 6 colheres de sopa de óleo
- 100 ml de creme de leite
- 2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Reserve a cebola cortada em rodela, o creme de leite e as 2 colheres de manteiga.

Em uma bacia grande adicione os demais ingredientes e misture bem.

Em uma panela grande de fundo largo, coloque o oleo e a cebola em rodela, deixe dourar e adicione a mistura da bacia, abaixe o fogo e tampe.

Cheque a cada 5 minutos. Demora cerca de 30 minutos para cozinhar.

Quando estiver pronto, adicione o creme de leite e as duas colheres de manteiga. Desligue o fogo e siva em seguida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51301-butter-chicken.html>