

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 rodelas

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 rodelas, 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 rodelas, 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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