

# CARNE AO MOLHO CURRY

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada
- 3 cebolas grandes
- 4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 envelopes de sazón
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sopa de curry em pó
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 200 ml de água
- Azeite extra virgem
- Tabletes de caldo de carne
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em 4 solte e separe.

Em uma panela coloque as 4 colheres de margarina, o azeite, o alho, a cebola e o tablete de caldo de carne, deixe fritar um pouco, coloque a carne, o sal, pimenta e o sazón. Tampe a panela e deixe a carne cozinhar. Atenção, não deixe o caldo que formara da carne cozida secar.

Dissolva o curry e a farinha nos 200 ml de água.

Junte a carne e deixe o molho engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52937-carne-ao-molho-curry.html>