CARNE AO MOLHO CURRY

INGREDIENTES

1 kg de carne picada

3 cebolas grandes

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina

2 envelopes de sazon

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, nã 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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