FRANGO AO CURRY PICANTE

INGREDIENTES

8 pedaços de frango (exemplo: 4 coxas e 4 asas)

1/4 de maço de coentro picado

1/4 de maço de salsa picada

2 dentes de alho picado

1 ou 2 colheres de sopa de mostarda

1 colher de chá rasa de ajinomoto

2 colheres de chá cheias de curry em pó

1 cebola média picada ou ralada

1 colher de sopa de óleo

Orégano, pimenta-do-reino e sal a gosto

1 ou 2 batatas descadas, em pedaços médios

1/2 tablete de caldo de galinha

1 pimenta dedo de moça

água

1 colher de sopa de amido de milho (maisena)

150 ml de leite (1 copo pequeno)

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços de frango limpos na própria panela em que vai cozinhar.

Adicione o coentro, a salsa, a mostarda, o alho, uma pitada de ajinomoto, orégano, pimenta-do-reino.

Misture bem com o frango e deixe marinar por 20 minutos.

Adicione o óleo e a cebola, e refogue em fogo médio, mexendo sempre, para não grudar no fundo, durante 5 minutos.

Acrescentar água, o leite e os pedaços de batata. A quantidade de água e leite deve o suficiente para quase cobrir o frango e a batata.

Manter em fogo alto até começar a ferver. Acrescentar o tablete de caldo de galinha, a pimenta dedo-de-moça (aberta com uma faca) e cozinhar em fogo baixo por 30 minutos. Misturar em uma tigelinha o amido de milho em um pouco de água morna (não pode ser muito quente, tem que ser morna!) e adicionar a mistura ao frango. Cozinhar por mais 5 minutos, e está pronto! Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54194-frango-ao-curry-picante.html