FRANGO COM CATUPIRY E CURRY

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango

Limão a gosto

Sal

Pimenta

1 cebola média

3 colheres de manteiga

1 manga média

4 batatas médias

Catupiry a gosto

100 g de mussarela fatiada

2 xícaras de arroz cozido

Linguiça calabresa picada a gosto

1 caixinha de creme de leite

1 colher sopa de curry a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos, tempere com sal, limão e pimenta, deixe por aproximadamente 20 minutos.

Enquanto isso cozinhe as batatas com agua e sal descascadas em pedaços pequenos, não cozinhe demais para que elas não desmanchem, após cozidas reserve.

Refogue a cebola picadinha com a manteiga depois acrescente o frango picado.

Quando estiver bem refogado adicionar o curry a seu gosto pois alguns gostam mais outros menos.

Refogar mais um pouco para pegar gosto se for necessario colocar um pouquinho de água para não ficar muito seco e provar o sal para ver se está bom, se faltar é só adicionar uma pitada, acrescentar a calabresa picadinha, a manga picadinha, o arroz cozido mexer na sequencia pode colocar o creme de leite e desligar o fogo.

Depois de pronto coloque o frango num refratario e por cima coloque as batatas cozidas cubra com mussarela e por último o catupiry a seu gosto, leve ao forno por alguns minutos até gratinar e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54212-frango-com-catupiry-e-curry.html