

FRANGO AO CURRY COM MAÇÃ VERDE E SEM PIMENTÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubos
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola ralada
- 1 colher de sopa de curry em pó
- 3 colheres rasas de sopa de manteiga
- 250 ml de leite integral
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo ou amido de milho
- ½ colher de sopa de sal
- 1 maçã verde sem casca cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Doure os dentes de alho amassados na manteiga e a cebola, junte o frango, o sal e o curry e deixe cozinhar e soltar caldo (aproximadamente por 10 minutos).

Coloque a maçã e mexa

À parte junte em um recipiente o leite, a farinha (ou o amido de milho) e o creme de leite e misture.

Despeje esta mistura no frango e mexa em fogo baixo até engrossar.

Acompanhamento: arroz branco ou com passas e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54401-frango-ao-curry-com-maca-verde-e-sem-pimentao.html>