

GALINHA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

1 pedaço de gengibre
1 colher (sopa) de sementes de coentro
1 colher (sopa) de sementes de cominho
700g de peito de galinha sem osso e sem pele cortado em cubos
suco de um limão
5 colheres (sopa) de óleo de girassol
1 cebola grande picada
3 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de curry
1 colher (chá) de páprica doce
400g de tomates cortadas em pedaços
1 colher (sopa) de extrato de tomate
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e rale o gengibre. Reserve. Toste as sementes de coentro e de cominho em uma frigideira, por cinco minutos, até que elas fiquem torradas. Retire do fogo e esmague-as com o auxílio de um rolo de macarrão. Em seguida, coloque as sementes esmagadas em uma tigela. Junte a galinha e o suco de limão, misture e deixe descansando por duas horas para tomar gosto. Aqueça três colheres (sopa) de óleo em uma frigideira grande e frite os pedaços de galinha até ficarem dourados. Retire com uma escumadeira e reserve.

Coloque o óleo restante na frigideira e frite a cebola, junte o alho, o gengibre, o curry e a páprica e cozinhe por cinco minutos, mexendo sem parar. Prove o tempero e adicione o tomate, o extrato e o sal. Tampe e deixe ferver por 15 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a galinha, tampe e deixe ferver por 30 minutos ou até que ela fique macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55411-galinha-com-gengibre.html>