

FRANGO TAILANDÊS PHUKET

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango picado em cubos
400 ml de leite de coco
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
1 xícara de cebolinha picada
1 xícara de salsão picado
1 xícara de alho-poró
3 cenouras picadas em rodela
1 colher de sopa de gengibre em pó
1 colher de sopa de páprica picante em pó
2 colheres de sopa de Curry amarelo em pó
150g de cogumelos paris
100g de cogumelo shitake fresco
1 colher de sobremesa de molho inglês
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango picado com parte da cebola, do salsão, do alho e da cebolinha.

Deixe pegar gosto por aproximadamente 10 minutos.

Ferva os cogumelos por 5 minutos e reserve.

Refogue o alho e a cebola e acrescente o frango. Cozinhe em fogo brando, acrescentando o resto do salsão e da cebolinha.

Após, junte o leite de coco, o alho poró, os cogumelos e a cenoura picada. Acrescente o curry amarelo, a páprica picante, o gengibre em pó e mexa até que o molho tenha cor homogênea. Acrescente molho inglês e pimenta do reino a gosto e deixe em fogo brando até que as cenouras estejam cozidas.

Servir com arroz branco ou tailandês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55792-frango-tailandes-phuket.html>