FRANGO AO MOLHO CURRY

INGREDIENTES

2 cenouras médias cortadas em fatias (não muito finas)

10 vagens macarrão cortadas em pedaços

500g de peito de frango picados em cubos pequenos

1 copo de água

2 colheres de sopa de molho shoyu

2 colheres de sopa de curry (generosas)

Alho e sal a gosto

1 cebola média cortada em lâminas

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela com água a cenoura e a vagem para dar uma pré cozida. Deixe até dar para espetar o garfo. Reserve.

Em outra panela refogue o frango com o alho e o sal. Quando todos os pedacinhos estiverem brancos, acrescente a cebola. Mexa bem e acrescente a cenoura e a vagem. Em seguida, misture o curry e o molho shoyu.

Mexa e acrescente a água. Deixe cozinhar com a panela meio fechada até a água quase secar (deixe um pouco da água para ficar como um molhinho).

Sirva com arroz branco ou yakimeshi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56344-frango-ao-molho-curry.html