

FRANGO AO CURRY COM ABACAXI

INGREDIENTES

500 g de frango cortado em cubos

200 ml de leite de coco

1 limão

1 copo de requeijão cremoso

1/2 abacaxi pequeno

curry, sal, alho, cebola e pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango já cortado em cubos com o limão , o sal, o curry e a pimenta preta a gosto

Deixe marinar nesse tempero por 15 minutos

Em uma panela em fogo médio refogue o alho e a cebola

Adicione o frango e deixe dourar bem

Enquanto isso, coloque o abacaxi cortado em cubos em água fervente com uma colher (sopa) de açúcar

Com o frango já dourado, junte o abacaxi, o leite de coco e o requeijão, na mesma panela em fogo médio

Veja se o tempero está bom, se o curry está sobressaindo

Então é só levar à mesa

Fica uma delícia com um arroz branco e batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8472-frango-ao-curry-com-abacaxi.html>