

Frango tailandês

► Aves, Frango, Internacionais



Frango tailandês

Autor: Receita toda Hora

Tempo Preparo: 20 mins :

Tempo Total de Preparo: 20 mins

Rendimento: 4 porções



INGREDIENTES:

- 1 peito de frango em cubos
- 1 cebola picada
- 1 colher de chá de curry
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 3 tomates
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1 colher de sopa de molho inglês
- Coentro picado a gosto

- Suco de 1 laranja
-



MODO DE PREPARO:

1. Tempere o frango com sal, gengibre e pimenta-do-reino, acrescente o suco da laranja deixe descansar
2. Enquanto isso doure a cebola, junte o frango e refogue, coloque os tomates que já estão previamente batidos no liquidificador com 1/2 xícara de água, deixe cozinhar
3. Acrescentar o leite de coco e por último o curry ferver por mais 1 minuto e está pronto
4. Servir com arroz branco