



Caril de frango com batata doce




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Sabor Suave

- 4 peitos de frango
- 400g de batata doce
- 2 colheres de chá de açafrão
- 2 colheres de chá de caril em pó
- 2 colheres de chá de gengibre em pó
- 2 chalotas picadas
- 150g de dentes de alho picados
- 1 malagueta vermelha sem sementes
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 lata de leite de coco
- 75g de espinafres
- Q.b. de sal
- Q.b. de coentros
- Q.b. de limas
- 300g de arroz basmati
- 2 pães Naan

Modo de preparação

1

Corte a batata doce em rodela grossas com casca e coloque num tabuleiro de forno. Tempere com sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Bio Suave.

2

Leve ao forno 190°C por cerca de 30 minutos ou até douradas.

3

Coloque o peito numa taça e tempere com o açafrão, o caril, o gengibre e uma colher de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Suave. Deixe repousar por 15 minutos.

4

Aqueça um pouco mais de azeite numa panela. Junte as chalotas, os dentes de alho e deixe cozinhar por 2 minutos em lume brando.

5

Adicione a malagueta picada, o gengibre, parte dos coentros e misture.

6

Junte o frango e aumente o lume. Deixe cozinhar por cerca de 12 minutos, mexendo de vez em quando até dourado.

7

Misture o leite de coco, adicione os espinafres e envolva.

8

Junte as batatas doces assadas.

Produtos utilizados



Bio Sabor Suave
Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide