

Coxas ao Molho



Ingredientes

4 coxas de frango desossadas
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola bem picada
2 dentes de alho
½ suco de limão
1 colher (sopa) de gengibre ralado
½ pimenta dedo de moça picada
1 tomate sem pele e sem semente
4 colheres (sopa) de curry
150 ml de leite de coco
sal a gosto
1 colher (sopa) de coentro

Modo de Preparo

Corte as coxas em pedaços e tempere com limão e sal. Em uma panela, coloque a manteiga e frite o alho, a cebola, o frango até dourar e em seguida coloque o tomate e deixe fritar. Coloque o gengibre, a pimenta, o curry e o leite de coco.

Corrija o sal, e se estiver muito espesso, acrescente leite de coco. Se ocorrer o contrário engrosse com uma colher de sopa de amido diluído em água.

Dica: Como acompanhamento a sugestão é o arroz jasmim.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br