

# 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](http://www.liquigas.com.br)