Caril de frango com batata doce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	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 rodelas 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 190ºC 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.

9

Polvilhe com coentros picados e sirva com arroz basmati e pão Naan. Decore com limas

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide