

Frango Indiano

Enviado por Gonçalo Câmara
21-Out-2009

INGREDIENTES:

- 1kg de coxa e anticoxa de frango
- 2 dentes de alho
- sal
- pimenta-do-reino
- 1 pitada de curry
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- ½ tomate picado
- noz moscada
- 1 tablete de caldo de galinha
- ½ copo de vinho branco seco
- 1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO:

Temperar o frango com sal, pimenta, curry e um pouquinho de vinho branco. Fritar o frango rapidamente. Reservar. Em uma panela de pressão, aquecer o azeite e fritar a cebola. Acrescentar o frango, o restante do vinho, o tomate e os demais temperos. Deixar cozinhar por 10 minutos. Abrir a panela e acrescentar o iogurte. Servir com arroz branco.