

CARRÉ

INGREDIENTES

- 1 kg de costela de porco
- 1 xícara de molho de soja
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1 colher (sopa) de curry em pó
- água filtrada o quanto baste para cobrir a costelinha de porco
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 batatas grandes cortadas em cubo
- 2 cenouras cortadas em rodelas largas
- 2 colheres de óleo de soja

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão frite as costelinhas até dourarem
- Cubra com água filtrada
- Acrescente o molho de soja e o gengibre, e cozinhe por 10 minutos
- Abra, acrescente as batatas e cozinhe mais 10 minutos
- Tire do fogo, e reserve
- Em uma frigideira antiaderente, coloque a farinha de trigo e deixe até dourar
- Acrescente a farinha tostada
- Coloque o curry na costelinha de porco e cozinhe mais 10 minutos sem pressão
- Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12604-carre.html>