

Galinha com molho curry

Ingredientes

- 1 galinha grande
 - 1 maçã reineta
 - 1 cebola grande
 - 3 dentes de alho
 - 50 g de coco ralado
 - 4 dl de leite de coco
 - 0,5 dl de azeite
 - 2 colheres (sopa) de caril indiano em pó (curry)
 - 1 folha de louro
 - Salsa ou coentros q.b.
 - Sal e pimenta q.b.
- Galinha com molho curry



Preparação

- Arranje a galinha, corte-a em pedaços e tempere-os com sal e pimenta.
- Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente.
- Leve um tacho ao lume com o azeite, deixe aquecer, junte os pedaços de galinha e deixe cozinhar até ficarem bem douradinhos de ambos os lados.
- Adicione depois a cebola, os dentes de alho e a folha de louro e deixe cozinhar mais um pouco até que tudo Regue com 5 dl de água, junte o caril e o leite de coco, mexa e deixe ferver.
- Descasque e rale a maçã reineta, adicione ao tacho e deixe cozinhar até que o frango fique macio e o molho Junte então o coco ralado, deixe ferver um pouco para engrossar, retire do lume e sirva polvilhado com salsa ou coentros picados.
- Acompanhe com arroz branco.