Carne

CARIL DE FRANGO CASEIRO

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- MEIO FRANGO CASEIRO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 400 ML DE LEITE DE COCO
- 2 MAÇÃS
- 1 C. (DE SOBREMESA) DE CARIL EM PÓ
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- AZEITE
- CERVEJA
- 1 RAMO DE SALSA
- SAL E PIMENTA
- COENTROS PICADOS
- ESPARGUETE

CONFEÇÃO

1. Corte o frango em pedaços e tempere com sal. Reserve.
2. Lâmina picadora
3. Corte a cebola em quatro e deite na taça, juntamente com os dentes de alho e as maçãs cortadas em pedaços.
4. Velocidade: 10 - Tempo: 10 segundos
5. Acessório misturador
6. Adicione azeite, o cubo de caldo e o ramo de salsa.
7. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos
8. Junte o leite de coco, o caril, os pedaços de frango e um bocadinho de cerveja. Tempere com sal e pimenta.
9. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100º C - Tempo: 30 minutos
10. Verifique se o frango está bem cozinhado, retifique os temperos.
11. Se necessário:
12. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100º C - Tempo: 10 minutos ou +
13. Retire da taça e reserve quente. Lave a taça.
14. Acessório misturador
15. Coloque água e tempere com sal.
16. Velocidade 1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 8 minutos

17. Adicione o esparguete partido ao meio.

18. Velocidade 1 - Temperatura: 100º C - Tempo: tempo de cozedura indicado na embalagem

19. Escorra a massa e sirva com o frango quente e uma salada a gosto. Polvilhe com os coentros picados. Bom apetite!