

# CARIL DE FRANGO CASEIRO



## 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: 100° 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!

---