

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: 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!
