

# CARIL DE FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Arranje o frango e corte-o em pedaços pequenos. Descasque e lave a maçã, a cebola e os dentes de alho, corte-os em pedaços, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10.
2. Troque para o acessório misturador, adicione um pouco de salsa em rama, o caldo de galinha e a margarina e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Junte o leite de coco, o caril, o coco ralado e os pedaços de frango, tempere com sal e pimenta se necessário e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C durante 30 minutos.
3. Verifique se o frango está bem cozinhado, rectifique os temperos, retire da taça e sirva polvilhado com salsa picada. Acompanhe com arroz branco.

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 G DE MARGARINA
- 300 ML DE LEITE DE COCO
- 1 MAÇÃ REINETA
- 2 C. DE SOPA DE COCO RALADO
- 1 C. DE SOBREMESA DE CARIL EM PÓ
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.