

BATATA DOCE E CARIL DE BORREGO



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite a manteiga na cuba.

3. Frite a cebola, o alho e o gengibre durante 1 minuto. Aloure a carne uniformemente.

4. Adicione a polpa de tomate, a pasta de carril, as batatas doces e o iogurte. Tempere com sal e pimenta e mexa.

5. Tempo de cozedura: 15 minutos.

6. Polvilhe com amêndoas laminadas. Sirva.

INGREDIENTES

- 640 G DE PÁ DE BORREGO DESOSSADA CORTADA EM CUBOS DE 3 CM
- 1 CS DE MANTEIGA
- 1 CEBOLA DESCASCADA E CORTADA EM RODELAS FINAS
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADOS E PICADOS 10 G DE GENGIBRE RALADO
- 3 CS DE PASTA DE CARRIL
- 320 G DE POLPA DE TOMATE
- 80 G DE IOGURTE NATURAL
- 250 G DE BATATA DOCE DESCASCADA E CORTADA EM CUBOS DE 4 CM
- 40 G DE AMÊNDOAS LAMINADAS