# FRANGO DESFIADO AO CURRY COM AMENDOIM

**INGREDIENTES**

1 peito de frango sem osso
½ cebola picada
2 colheres sopa azeite de oliva
600ml de água
1 colher de sopa de curry em pó
200ml leite de coco
4 colheres de sopa de amendoim torrado e salgado
4 colheres de sopa de cebolinha verde picada
Sal a gosto

**MODO DE PREPARO**

Em uma panela pequena refogar rapidamente o curry no azeite. Adicionar então a água, o frango e a cebola. Tampar e deixe cozinhar por 30 min em fogo baixo. Retirar o frango da panela e deixar esfriar. Adicionar à panela o leite de coco e deixe cozinhar até ficar levemente espesso. Desfiar o frango com o auxílio de um garfo ou processador de alimentos e voltar a panela para incorporar com o molho, finalizando com o amendoim torrado e a cebolinha verde. Servir acompanhado de Rice cracker sour cream and onion Kalassi.