

Frango ao Curry e Abacaxi

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho espremido
- 1/2 kg de filé de frango cortado em cubos médios
- 1 colher (chá) de curry
- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 2 fatias médias de abacaxi cortado em cubos pequenos
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- 1 colher (chá) de cheiro-verde picado

Modo de preparo

Em uma panela média, aqueça o óleo em fogo médio, doure a cebola e o alho, junte o frango e refogue por 5 minutos ou até dourar. Dissolva o curry na água e junte ao refogado. Acrescente o abacaxi e cozinhe em fogo médio com a panela parcialmente tampada mexendo de vez em quando por 10 minutos ou até o frango ficar macio. Acrescente a maionese, misture e coloque em uma travessa. Polvilhe o cheiro-verde e sirva em seguida. Se preferir acrescente meia xícara (chá) de champignon fatiado.

Fonte: <http://www.comidaereceitas.com.br>