

## Frango com molho de coco



Ingredientes: 1 unidade de frango  
0 totaste de sal & pimenta  
2 colher de sopa de azeite  
2 unidade de cebolas médias  
1 unidade de maçã reineta  
1 colher de sopa de caril  
1 unidade de banana  
1 chávena de coco ralado  
0 totaste de sumo de limão

### Instruções de preparação:

Corte o frango em bocados, retire a pele e as gorduras, tempere com sal e pimenta e aloure no azeite bem quente. Retire o frango, e na gordura que ficou aloure as cebolas picadas e a maçã ralada. Introduza os bocados de frango novamente e polvilhe com o caril. Misture e junte a banana esmagada, o coco e 1 copo grande de água ou caldo. Tempere com sal e pimenta e deixe cozer em lume muito brando. Antes de servir rectifique os temperos e adicione um pouco de sumo de limão.\*Acompanhe com arroz à crioula.

Sugestões Adicionais: