

## Estufado de Frango com legumes e caril



Ingredientes: 1 quilogramas de frango  
2 unidade de courgetes  
100 grama de cogumelos laminados  
1 unidade de tomate  
2 unidade de cenoura (média)  
1 unidade de cebola  
100 mililitro de vinho  
100 mililitro de água  
1 colher de sopa de caril em pó  
0 unidade de sal

### Instruções de preparação:

Na panela de pressão colocar a cebola às rodelas, o frango cortado em pedaços pequenos, os cogumelos laminados, a cenoura cortada às rodelas, o tomate cortado em pedaços e a courgete cortada às rodelas. Temperar de sal e pimenta, regar com um copo de vinho, acrescentar a colher de caril em pó, e por fim regar com um copo de água. Tapar a panela e deixar cozer durante 15 min a 20 min, a partir do momento em que começa a ferver. Destapar a panela, mexer, rectificar os temperos e deixar apurar.

Sugestões Adicionais: