

Ensopado de carne

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de óleo de cozinha
- 1 xícara de cebola picada
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 Kg de carne cortadas em “cubos”
- 1/4 colher de chá de pimenta vermelha esmagada ou pimenta calabresa
- 1 folha de louro seca
- 4 cravos
- 2 pedaços de canela em pau
- 2 colheres de sopa de curry em pó
- 1 1/2 xícara de leite fresco (ou leite de coco)
- 2 tomates médios, sendo cada um cortado em 8 pedaços , a partir do topo (não precisa retirar as sementes)
- 2 colheres de sopa de gengibre picado
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1/2 colher de chá de sal

Modo de preparo:

1. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione a carne e deixe cozinhar até que a cor se torne marrom claro.
3. Em seguida, adicione a pimenta vermelha esmagada (ou pimenta calabresa), a folha de louro, os cravos, a canela e o curry em pó. Mexa.
4. Acrescente o leite fresco (ou leite de coco). Deixe ferver.
5. Adicione os tomates, o gengibre, o suco de limão e o sal. Mexa e deixe cozinhar até que o molho engrosse e a carne fique macia.

Rendimento: 6 porções.

Obs.: Sirva com arroz branco.