



Curry Vegetal em 15 minutos



4 pessoas



Preparo: 5 minutos | **Cozimento:** 10 minutos | **Total:** 15 minutos

Categoria: Almoço

IngREdIENTES

- 1 pacote de vegetais sortidos congelados
- 2 xícaras de caldo de legumes
- 1 xícara de leite de coco
- 1 colher de sopa de curry em pó
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Coloque os vegetais congelados em uma panela funda. Adicione o caldo vegetal. Tampe a panela e leve ao fogo médio-alto até ferver.
2. Mexa os vegetais e diminua o fogo para baixo. Adicione o leite de coco, o curry em pó, e o gengibre. Misture tudo, depois deixe ferver por alguns minutos para engrossar um pouco o caldo.
3. Adicione sal e pimenta do reino a gosto.
4. Sirva quente, acompanhado de arroz ou o pão de sua preferência