



Filé de frango tropical

INGREDIENTES:

- - 1/2 Kg de filé de frango cortado em tirinhas
- - 200 g de arroz cozido
- - 1/2 abacaxi picado
- - 8 cerejas
- - 1 caixinha de creme de leite
- - 200 ml de água
- - 1 tablete e caldo de galinha
- - 50 g de queijo ralado
- - 1 cebola picada
- - 100 g de margarina
- - 1 colher de sopa de curry
- - suco de 1 limão
- - sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1.** Tempere o frango com sal, limão e pimenta.
- 2.** Numa frigideira grande ou panela coloque a margarina e a cebola para refogar com o frango, junte a água e o tablete de caldo de galinha e deixe cozinhar.
- 3.** Acrescente o creme de leite, o curry e o arroz e deixe reduzir.
- 4.** Coloque o abacaxi e as cerejas cortadas em dois.
- 5.** Ponha tudo em um refratário polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.