

Caril dos meus pais

INICIAL

Ingredientes:

- Uma cebola média
- Quatro tomates
- Dois dentes de alho
- Três colheres de azeite
- Caril em farinha
- Meio quilo de borrego cortado em pedaços
- 100 ml de água

Procedimentos:

Corte a cebola e refogue.

Tire a pele dos tomates e esmague-os.

Corte o alho e mexa com os tomates e a cebola, até os tomates estarem cozidos.

Inclua três colheres de caril em farinha e deixe cozinhar durante 5 minutos.

Frite o borrego e acrescente tudo.

Inclua a água e deixe a cozinhar entre 20 a 25 minutos.

Sirva com arroz.

Receita para duas pessoas.

Bom apetite!

Ficha Técnica

Título: “Caril dos meus pais”

Obra: Coletânea de textos dos cursos de Português Língua Estrangeira lecionados por Joana Carvalho

Autoria: Kirstie Barbosa

