

Frango à indiana com iogurte fresco



Ingredientes

- 250 g de iogurte natural Pur Natur
- 500 g de carne de frango proveniente das coxas
- 100 g de massa tiki masala
- sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal

Modo de preparação

Misture a massa de tiki masala com o iogurte. Corte o frango aos pedaços e tempere com sal e pimenta. Misture o frango com o tempero e deixe marinar durante 3 horas no frigorífico. Mexa de vez em quando. Frite o frango no óleo vegetal a lume brando. Sirva o frango com mais um pouco de iogurte e pão naan.