

## Molho Tarka Tikka Masala Aagrah

Escrito por Administrador  
Quarta, 13 Março 2019 17:12

---



O Tikka Masala é o prato indiano mais popular no Reino Unido. O Molho Tarka Tikka Masala da Aagrah permite-lhe manter o método tradicional de fazer este prato, o que consiste em grelhar primeiro o frango antes de o cozinhar num molho cremoso e picante.

### **Preparação:**

1. Marine 400g de carne / legumes com 2 colheres sobremesa do molho.
2. Leve ao frio por pelo menos uma hora ou idealmente durante a noite.
3. Grelhe a carne/legumes sob um fogo médio até ficar bem passado.
4. Numa frigideira funda ou wok, coloque o restante do molho, adicione 125 ml de água e mexa.
5. Adicione 40 g de natas (opcional caso pretenda um resultado mais cremoso) e deixe ferver com a tampa.
6. Adicione sua carne grelhada / legumes e mexa até ficar cozinhado e o molho atinja a consistência desejada.