



INGREDIENTES 5 colheres de sopa de Ghee (manteiga clarificada) ou manteiga comum

Frango 1 kg de sobre-coxas de frango desossadas 3 colheres de chá de tempero [P OULTRY](#)
da Cuesta Sabores

8 dentes de alho descascados

1/4 xícara de iogurte natural

2 colheres de azeite de oliva

Sal e pimenta à gosto

Arroz 2 xícaras de arroz basmati (indiano) 1 colher de chá de tempero [THAI](#) da Cuesta Sabores
al à gosto

4 xícaras de água

1 limão

Guarnições 2 colheres de sopa de pesto [CASHEW](#) da Cuesta Sabores 2 colheres de

sopa de passas

2 colheres de sopa de leite / creme

Masala 2 cebolas pequenas picadas (chalotas) 8 dentes de alho amassados 2 colheres de tempero [INDI](#)

[AN](#)
da Cuesta Sabores

1/2 xícara de [AMÊNDOAS](#)
da Cuesta Sabores

1/2 xícara de purê de tomate

MODO DE PREPARAR Tempere o frango na noite anterior ou pelo menos 2 horas antes de cozinhá-lo. Pique as sobre-coxas de frango em pedaços pequenos. Coloque no processador os dentes de alho, o iogurte, o tempero

[POULTRY](#), o azeite, sal e pimenta à gosto e triture. Em uma vasilha com tampa coloque o frango, esfregue bem o tempero neles e guarde na geladeira.

Deixe o arroz imerso em água fria por 30 minutos. Escorra a água. Em uma panela adicione as 4 xícaras de água, o tempero

[THAI](#), 2 colheres de sopa de ghee (ou manteiga), sal à gosto. Assim que levantar fervura adicione o arroz. Tampe a panela e mantenha em fogo médio-baixo por 15 minutos. Experimente o ponto do arroz. Se estiver quase pronto desligue e deixe descansar mais 5-10 minutos.

Em outra panela, frite o

[CASHEW](#) e as uvas passa em 1 colher de sopa de ghee até que as castanhas fiquem douradas e as passas inchadas. Reserve.

Pique bem as cebolas. Adicione o alho e as [AMÊNDOAS](#)

no processador e triture-os. Numa panela grande coloque 2 colheres de ghee e frite as cebolas até dourar. Em fogo médio, adicione o alho, as

[AMÊNDOAS](#)

e o tempero

[INDIAN](#)

Adicione o frango e refogue-o mexendo sempre. Adicione o purê de tomate e o leite e mexa.

Em uma assadeira untada com ghee, monte como se fosse uma lasanha, uma camada de arroz, intercalada com a carne e o molho e assim por diante. Finalize a última camada com as guarnições castanhas de caju e as uvas passas. Cubra a assadeira com papel alumínio e asse em forno brando por 20 minutos e sirva.