



Frango kung pao



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 40ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

 10ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco

- 500g de peito de frango em cubos
- 50g de pimentão verde
- 50g de pimentão vermelho
- 20g de amendoim
- 40ml de molho de soja
- 10g de açúcar
- Pimenta, a gosto
- 20g de gengibre
- Cebolinho, a gosto
- 2 ovos
- 10g de amido de milho

1

Em uma tigela misture o molho soja, o Gallo Vinagre de Vinho Branco, o açúcar e o amido de milho. Coloque o frango e deixe marinar por 10 minutos.

2

Corte os pimentões em cubos pequenos e lamine o gengibre.

3

Escorra o frango da marinada, e reserve.

4

Aqueça um wok com azeite e salteie os legumes até ficarem bem corados. Reserve.

5

De seguida, no mesmo wok, salteie o frango previamente escorrido e junte os legumes salteados.

6

Adicione a marinada que reservou, o cebolinho em pedaços e os amendoins.

7

Por fim, junte o ovo e mexa energicamente.

8

Sirva com mais um pouco de cebolinho por cima.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco

Vinagre

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide