



Frango kung pao



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 40ml Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

 10ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 500gr de peito de frango em cubos
- 50gr de pimento verde
- 50gr de pimento vermelho
- 20gr de amendoim
- 40ml de molho de soja
- 10gr de açúcar
- Pimenta a gosto
- 20gr de gengibre
- Cebolo a gosto
- 2 ovos
- 10gr de amido de milho

1

Numa 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 pimentos em cubos pequenos e lamine o gengibre.

3

Escorra o frango da marinada, e reserve.

4

Aqueça um wok com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico 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 cebolo em pedaços e os amendoins.

7

Por fim, junte o ovo e mexa energicamente.

8

Sirva com mais um pouco de cebolo por cima.



Dicas do Chef

O Gallo Vinagre Vinho Branco que o chef sugere para esta receita pode ser substituído por Vinagre de Arroz. Experimente e partilhe as suas combinações.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



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