



Cubos de frango salteados com legumes





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2dl de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 400g de peito de frango
- 100g de cebola roxa
- 100g de pimento verde
- 100g de pimento encarnado
- 100g de espargos verdes
- 1dl de molho de soja
- 20g de cebolo fresco

Modo de preparação

1

Cortar a carne e os legumes em cubos.

2

Num sauté, fritar a carne em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e só depois juntar os legumes.

3

Saltear tudo bem.

4

Temperar com o molho de soja.

5

No final, colocar por cima o cebolo cortado em pequenas tiras.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra


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