



# Cubos de frango salteados com legumes



  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Econômico

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 2dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico

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

## Modo de preparação

1

Corte a carne e os legumes em cubos.

2

Em uma frigideira salteada, fritar a carne em Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Classico e só depois acrescente os legumes.

3

Salteie tudo bem.

4

Tempere com o molho de soja.

5

No final, coloque o cebolo cortado em pequenas tiras no topo.

## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide