Frango kung pao

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	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