



Espetadas de frango com molho de amendoim

Categoria
Carne

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Selecionar

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

1 colher de sopa de Vinagre Gallo de Sidra Original

- 3 peitos de frango
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- 250ml de leite de coco
- 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim
- 20g de amendoins picados
- 2 malaguetas vermelhas
- 1 cebola roxa
- 1 pepino
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de sementes de sésamo
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque os paus de madeira em água.

2

Corte o peito de frango em tiras. Coloque numa taça tempere com sal, pimenta, Azeite Gallo Reserva, pimentão doce, alho, gengibre, envolva e verta 200ml de leite de coco. Misture e deixe repousar por 15 minutos.

3

Numa taça misture a manteiga de amendoim, o Vinagre de Sidra Original Gallo, 50ml de leite de coco e uma malagueta vermelha picada. Reserve.

4

Coloque o frango em zigue-zagues nos espetos e grelhe num grelhador untado com azeite.

5

Sirva as espetadas com o molho, a outra malagueta em tiras, o pepino em fatias, a cebola em meias luas finas e coentros picados.

6

Regue com mais um pouco de Azeite Gallo Reserva e semente de sésamo.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Sidra Original

Vinagre de Sidra

Veja também

✖️ Carne ⏱️ Rápido 🍽️ Fácil

Pizza de presunto com rúcula

✖️ Carne ⏱️ Médio 🍽️ Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

✖️ Carne ⏱️ Demorado 🍽️ Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

✖️ Carne ⏱️ Demorado 🍽️ Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

✖️ Carne ⏱️ Médio 🍽️ Fácil

Moelas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide