



Espetadas de frango com molho de amendoim



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



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