



Frango à tailandesa



30 min



Fácil



4 pessoas



3.0

Ingredientes

arroz de jasmim ou basmati Pingo Doce	200 g
peito de frango	500 g
óleo de sésamo	3 c. de sopa
malagueta vermelha	3 unid.
chalota	3 unid.
alho	4 dente
açúcar amarelo	1 c. de sopa
molho de soja Pingo Doce	2 c. de sopa
caldo de galinha	80 ml
manjeriço	1 molho

Preparação

Passo 1

Prepare o arroz, conforme as indicações da embalagem.

Passo 2

Pique o peito de frango num robot de cozinha. Reserve.

Passo 3

Num wok, aqueça o óleo de sésamo. Adicione as malaguetas descascadas, fatiadas e limpas de sementes, as chalotas e os alhos cortados em fatias finas, e deixe cozinhar cerca de 2 minutos.

Passo 4

Acrescente o frango picado e cozinhe mais 2 minutos, mexendo a carne para se soltar.

Passo 5

Junte o açúcar, o molho de soja e envolva. Deixe cozinhar mais 2 minutos.

Passo 6

Adicione o caldo, mexa bem e deixe evaporar.

Passo 7

Por fim, junte o manjeriço e deixe que este murche.

Passo 8

Sirva com o arroz.