

Poulet kung pao

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Économique	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique
- 10ml Gallo Vinaigre de Vin Blanc
- 500g poitrine de poulet coupée en cubes
- 50g poivron vert
- 50g poivron rouge
- 20g cacahouètes
- 40ml sauce soja
- 10g sucre
- Poivre, au goût
- 20g gingembre
- Oignon vert, au goût
- 2 oeuf
- 10g amidon de maïs

1. Dans un bol, mélangez la sauce soja, le Gallo Vinaigre de Vin Blanc, le sucre et l'amidon de maïs. Ajoutez le poulet et laissez mariner pendant 10 minutes.
2. Coupez les poivrons en petits cubes et tranchez le gingembre.
3. Egouttez le poulet de la marinade et mettez-la de côté.
4. Chauffez un wok avec l'huile d'olive et faites sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent bien colorés. Mettez de côté.
5. Ensuite, dans le même wok, faites sauter le poulet, égoutté au préalable, et ajoutez les légumes sautés.
6. Ajoutez la marinade que vous avez mise de côté, l'oignon vert en morceaux et les cacahouètes.
7. Enfin, ajoutez l'œuf et mélangez énergétiquement.
8. Servez avec un peu plus d'oignon vert dessus.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide