



Poulet kung pao



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómico



Com quem?
Entre amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



40ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Clássico



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 énergiquement.

8

Servez avec un peu plus d'oignon vert dessus.

Produtos utilizados



Clássico
Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc
Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide