



Cubos de frango salteados com legumes




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2dl de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 400g de peito de frango
- 100g de cebola roxa
- 100g de pimento verde
- 100g de pimento encarnado
- 100g de espargos verdes
- 1dl de molho de soja
- 20g de cebolo fresco

Modo de preparação

1 Cortar a carne e os legumes em cubos.

2 Num sauté, fritar a carne em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e só depois juntar os legumes.

3 Saltear tudo bem.

4 Temperar com o molho de soja.

5 No final, colocar por cima o cebolo cortado em pequenas tiras.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Médio  Fácil

Moelas

 Carne  Médio  Médio

Cozido de grão do Alentejo

 Carne  Demorado  Fácil

Feijoada à transmontana

 Carne  Médio  Fácil

Arroz de pato cremoso com cogumelos

 Carne  Médio  Fácil

Sanduíche de entrecôte



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide