



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide