



Cubos de frango salteados com legumes



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2dl de Gallo Azeite de Oliva
Extra Virgem Clássico

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

Modo de preparação

1

Corte a carne e os legumes em cubos.

2

Em uma frigideira salteada, fritar a carne em Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Classico e só depois acrescente os legumes.

3

Salteie tudo bem.

4

Tempere com o molho de soja.

5

No final, coloque o cebolo cortado em pequenas tiras no topo.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide