



Galinha com Amêndoas



2/3 Pax



20min



Fácil

Ingredientes

2 peitos de frango lusiaves 400gr
400gr feijão mungo
1 pimento italiano
1 pimento vermelho
200gr cogumelos frescos
1 cebola
100gr de amêndoas inteiras
3 col. Sopa de amido de milho 100gr de amêndoas inteiras
1 caldo de galinha
50ml de molho de soja
Óleo para fritar

Preparação

Começamos por cortar o peito de frango à largura e depois ao comprimento. Colocamos num prato fundo para fazer a marinada. Temperamos com o molho de soja e com o amido de milho. Misturamos tudo muito bem e se achar necessário junte também um pouco de sal. Tenha em conta que o molho de soja já é salgado. Deixamos a marinar por 10m. De seguida cortamos as cebolas ao meio e depois cortamo-la em fatias largas, laminamos os cogumelos e abrimos e limpamos os pimentos antes de os cortar em tirinhas. Fervemos cerca de 150ml de água e vamos dissolver o caldo de galinha. Primeiro num pouco de água e depois juntando a restante. Levamos um wok ao lume sem qualquer gordura e vamos juntar as amêndoas para que tostem ligeiramente e reservamos. No mesmo wok juntamos um pouco de óleo e vamos refogar ligeiramente a cebola em lume forte. Juntamos de seguida o frango marinado e os cogumelos e os pimentos. Deixamos que frite por cerca de 10m. Juntamos de seguida o caldo de galinha e deixamos apurar. Por último

vamos juntar o feijão mungo e as amêndoas que torraramos. Deixamos apurar até formar um molho. Sirva de imediato com arroz xau-xau ou arroz branco.