

# FRANGO AO GENGIBRE E RÚCULA

## INGREDIENTES

1 peito de frango cortado em tiras  
5 dentes de alho  
1 colher (sobremesa) de sal  
3 colheres de óleo  
1/2 colher (sopa) de curry  
1 pedaço de gengibre ralado  
10 cebolinhas de conserva  
2 colheres de açúcar  
1/2 maço de rúcula

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com 2 dentes de alho, curry e o sal.

Na frigideira com o óleo já quente, comece a fritar os pedaços de frango até dourar.

Em outra frigideira, coloque o açúcar, a cebolinha escorrida e o gengibre ralado.

Deixe caramelar, envolvendo bem a cebola e o gengibre.

Antes de finalizar, adicione a rúcula picada.

Despeje essa mistura sobre o frango e misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20810-frango-ao-gengibre-e-rucula.html>