

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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