

STIR FRY DE FRANGO COM PASTA DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em pedaços
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3 cenouras em rodela grossas
- 1/2 cabeça de couve-flor, cortada em pedaços
- 1/2 xícara de molho de soja
- 3 colheres (sopa) de mel
- 3 colheres (sopa) de pasta de amêndoas
- 1 colher (chá) de alho em pó
- sal a gosto
- 80 g de espinafre fresco

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite de oliva.

Quando o azeite estiver brilhando, adicione o frango e sal a gosto e deixar cozinhar por completo até dourar.

Adicione a cenoura e a couve-flor e cozinhe por mais 5 minutos.

Em uma tigela, adicione o molho de soja, mel, pasta de amêndoas e alho em pó.

Misture bem até que a pasta se dissolva.

Adicione ao frango com vegetais.

Cozinhe por um minuto a mais e adicione o espinafre, mexa até que fique murcho, mas não completamente cozido, retire do fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25438-stir-fry-de-frango-com-pasta-de-amendoas.html>