

FRANGO SALTEADO COM CENOURA E VAGEM

INGREDIENTES

- 2 filés de peito de frango
- 1 punhado de vagem
- 1 cenoura grande
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola
- 1/2 colher (sopa) de curry
- pimenta-do-reino moída a gosto
- 2 ou 3 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a cenoura em forma de palitos.

Leve para cozinhar a vapor a cenoura picada e as vagens (se não tiver uma panela a vapor, utilize um escurridor de arroz ou de macarrão).

Enquanto os legumes cozinham, coloque o azeite de oliva e a cebola para refogar, em outra panela.

Pique o frango em tirinhas e acrescente-o à cebola já refogada.

Mexa de vez em quando, até que o frango esteja dourado.

Acrescente ao frango, os legumes já cozidos, o curry, a pimenta-do-reino e o molho de soja.

Mexa por mais 5 minutos no máximo.

Sirva acompanhado de arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27364-frango-salteado-com-cenoura-e-vagem.html>