PENNE ORIENTAL DO SPOT

INGREDIENTES

MOLHO ORIENTAL:

Molho oriental:2 xícaras de penne pré-cozido (eu uso o integral)

cebolinha picada

1 pitada de gergelim torrado

amêndoas laminadas

MOLHO ORIENTAL:

Molho oriental:100 ml de suco de laranja

50 ml de molho de soja (eu uso o shoyu light)

1 e 1/2 colher de chá de suco de limão

2 e 1/2 colheres de chá de amido de milho

MODO DE PREPARO

Unte uma panela (de preferência uma wok) com o óleo e deixe esquentar.

Acrescente o frango e o shiitake e deixe dourar.

Junte o gengibre e a pimenta.

Adicione os vegetais e mexa até ficarem ligeiramente macios. Não deixe ficar muito mole.

Junte o molho oriental e o penne e deixe esquentar. Vai dar uma engrossada por causa do amido de milho. Repare que não há sal na receita porque no molho vai o shoyu que já é salgado. No final, experimente para ver se precisa acertar o sal.

Passe para uma travessa (ou sirva na própria panela). Salpique a cebolinha, o gergelim e as amêndoas.

O molho oriental é só misturar.

Essa receita é muito rápida de fazer, mas o preparo dos ingredientes demora um pouco pois tem que picar tudo em tirinhas (o frango são tiras mais largas). Para otimizar o seu tempo, pique tudo um dia antes e na hora é só misturar. Sucesso total. Prato único.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32917-penne-oriental-do-spot.html