BAMI MACARRÃO INSTANTÂNEO

INGREDIENTES

350 g de macarrão Bami (ou outro estilo Noodle asiática)

2 ovos batidos

3 colheres de sopa de óleo

500 g de peito de frango, cortada em 1/2 polegadas peças

2 dentes de alho picados

2 colheres de chá moída na hora coentro

1 colher de chá de gengibre em pó

½ xícara de caldo de legumes

1 cebola cortada em fatias finas

1 cenoura cortada em fatias finas

1 pimenta vermelha, cortada em fatias finas

1 alho-poró cortado em fatias finas

175 g de presunto em cubos

150 g de camarão , não cozidos

1 colher de sopa sambal oelek (Vermelha Indonésia Chili Colar)

4 -6 colheres ketjap manis (indonésio Doce Molho de Soja)

sal e pimenta do reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem; escorra e reserve.

Aqueça uma wok ou frigideira grande e spray com não-stick cooking spray.

Redemoinho no ovo batido para fazer uma omelete fina.

Retire da panela deixe esfriar; cortado em tiras finas e reserve.

Em uma wok grande, aqueça o óleo estilo pan.

Refogue o frango com alho, coentro, gengibre e caldo até que o frango não é mais cor de rosa (5 a 7 minutos).

Adicione a cebola fatiada, cenoura, pimentão vermelho, alho-poró e ketjap manis, refogue 4 a 5 minutos.

Adicione o presunto em cubos, camarão cru, e sambal oelek; cozinheiro de 3 a 4 minutos, ou até por sua vez, rosa camarão.

Adicionar omelete fatiado e macarrão, misture bem e aqueça throughly antes de servir.

Sirva com lichias e kroepoek, divirta-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53992-bami-macarrao-instantaneo.html