

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 thoroughly antes de servir.

Sirva com lichias e kroepoek, divirta-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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