

PAD THAI DE FRANGO



CONFEÇÃO

1. Cortar o frango em fatias finas.

2. Triturar os amendoins, usando o programa Pulse durante 15s com a lâmina trituradora e reservar.

3. Picar o alho com a lâmina misturadora, vel. 12, 15s e reservar

4. Ralar a cenoura grossamente (pode usar faca ou descascador de legumes) e reservar

5. Cortar o alho francês e as cebolas chalota em rodela e reservar

6. Separar os raminhos dos brócolos, cortando os grandes ao meio e reservar

7. Misturar numa tigela: molho de soja, caldo de galinha, molho de peixe, sumo de lima, açúcar mascavado. Mexer e reservar.

8. Salpicar as fatias de frango com 2 colheres de sopa do molho preparado anteriormente e revolver.

11. Passos da cozedura:

12. Parte I:

13. Colocar 1l de água na taça, com uma pitada de sal. Programar 130C durante 10min, ou até levantar fervura.

14. Programar 3 min, sem temperatura, e colocar massa de arroz.

15. Coar a massa, passando-a por água fria de seguida e reservar.

17. Parte II:

INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 90G DE MASSA DE ARROZ
- 1 PEITO DE FRANGO (CERCA DE 230G)
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 1 OVO
- 1/4 DE ALHO FRANCÊS
- 2 CEBOLAS CHALOTA
- 1/2 PÉ DE BRÓCOLOS
- 90G DE REBENTOS DE SOJA FRESCOS
- 100G DE AMENDOINS TORRADOS (NÃO SALGADOS)
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE SÉSAMO (EM ALTERNATIVA, USAR 1 COLHER DE CHÁ DE PASTA DE SÉSAMO, TAMBÉM CHAMADO DE TAHIMI).
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO VEGETAL
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 1 DL DE CALDO DE GALINHA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE PEIXE TAILANDÊS
- 2 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMA
- 2 COLHERES DE CHÁ AÇÚCAR MASCADO

18. Cobrir o fundo da taça de óleo vegetal e adicionar o óleo de sésamo. Usar a lâmina misturadora, velocidade 3, 130C, 5min.

19. adicionar o alho picado, continuar durante mais 1min.

20. Trocar para a lâmina trituradora, adicionar a galinha, e programar vel. 2, 130C, 2 min.

21. adicionar cenoura e brócolos, mais 1 min (vel. 2, 130C).

22. adicionar o ovo, levemente batido, mais 1 min (vel. 2, 130C).

23. adicionar a cebola, o alho francês e a massa, com um quarto do molho reservado, e programar mais 2 min (vel. 2, 130C). Colocar mais um pouco de molho a cada 30s, até acabar o molho.

24. Adicionar os rebentos de soja e programar mais 2 min (vel. 2, 130C).

25. Servir com os amendoins triturados e lima cortada aos quartos.
