

FRANGO COM LIMA E CÔCO



INGREDIENTES

- 6 PERNAS DE FRANGO (PERNA E COXA SEPARADAS)
- 3 BERINGELAS LAVADAS E CORTADAS EM 2 OU 3 PEDAÇOS
- 3 LIMAS (SUMO)
- 9 CEBOLAS DESCASCADAS E CORTADAS AO MEIO
- 150 ML DE LEITE DE COCO
- 3 CS DE ÓLEO DE SÉSAMO
- 3 CS DE MOLHO NUOC MAM
- 3 CS DE COENTROS FRESCOS LAVADOS E PICADOS
- 3 CC DE SEMENTES DE SÉSAMO TOSTADAS
- 15 G DE AMIDO DE MILHO DILUIDO EM POUCA ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deixe o frango marinar no sumo de limão e nuoc mam. Deite o óleo de sésamo na cuba.

3. Aloure a cebola. Retire.

4. Aloure o frango.

5. Misture o suco da marinada com o amido de milho.

6. Volte a colocar a cebola na cuba. Adicione o suco da marinada, o leite de côco e a beringela.

7. Tempo de cozedura: 12 minutos.

8. Polvilhe com coentros e sementes de sésamo. Sirva.
