

FRANGO THAI COM ARROZ



INGREDIENTES

- 500 G DE PEITO DE FRANGO, CORTADO EM TIRAS DE 1 CM
- 240 G DE ARROZ THAI
- 1 LIMA (SUMO E RASPA)
- 2/5 CC DE MASSA DE PIMENTÃO (OPCIONAL)
- 2 CS DE VINAGRE DE ARROZ
- 1 CS DE MOLHO DE OSTRA
- 1 CS DE MOLHO DE SOJA
- 10 FOLHAS FRESCAS DE HORTELÃ LAVADAS E PICADAS
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADO FINAMENTE PICADO
- 180 ML DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa saladeira, misture o molho de ostra, o molho de soja, o sumo e as raspa de lima, a massa pimentão e o alho. Adicione o frango e deixe marinar.

3. Aqueça um pouco de azeite na cuba. Adicione o frango e a marinada. Aloure.

4. Adicione o arroz, a água e o vinagre. Misture.

5. Tempo de cozedura: 7 minutos.

6. Decore com folhas de hortelã. Sirva.
