

## **Galinha Kung Pao**



Ingredientes: 500 grama de peito de frango sem pele e cortado em pedaços

2 colher de sopa de vinho branco

2 colher de sopa de molho de soja

2 colher de sopa de óleo de sésamo

2 colher de sopa de amido de milho

2 colher de sopa de água (para dissolver o amido de milho)

0 totaste de piri piri

2 colher de chá de vinagre branco destilado

4 grama de cebolinhas picados

1 colher de sopa de alho picado

2 colher de chá de açúcar mascavado

250 grama de líchias

120 grama de amendoins picados

Instruções de preparação:

Para a marinada: Junte num ingrediente 1 colher de sopa de vinho, 1 colher de sopa de molho de soja, 1 colher de sopa de óleo e 1 colher de sopa da mistura de maizena com a água.

Coloque os pedaços de frango numa tigela e junte a marinada. Mexa para que fique bem imprgnado. Cubra a tigela e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Para o molho: Numa pequena tigela junte: 1 colher de sopa de vinho, 1 colher de sopa de molho de soja, 1 colher de sopa de óleo, 1 colher de sopa da mistura de maizena com a água, o piri piri, o vinagre e o açúcar. Misture tudo muito bem e adicione o cebolinho, o alho e os amendoins. Aqueça o molho até se tornar aromático. Entretanto, retire o frango da marinada e salteie numa frigideira ou wok grande até que a carne fique branca e os sucos libertados sejam transparentes. Junte então o molho e deixe que cozinhar até que o molho engrosse.

Sugestões Adicionais: