

## Arroz Chop Suey



Ingredientes: 4 chávena de arroz cozido  
130 grama de presunto com capa de gordura (em cubos pequenos)  
200 grama de peito de frango (sem osso)  
1 chávena de vagens  
1 chávena de cenoura (em cubos pequenos)  
1 chávena de cebolinha verde (picada)  
3 unidade de ovos  
1 colher de chá de óleo de gergelim  
1 colher de chá de shoyu  
2 colher de sopa de óleo de soja

### Instruções de preparação:

Leve a refogar no óleo o camarão, o presunto e o frango. Adicione as vagens e as cenouras. Misture bem para que os ingredientes fritem rapidamente. À parte, numa frigideira, coloque um pouco de óleo, bata ligeiramente os ovos, e frite. Depois, corte em tiras finas. Junte tudo ao arroz, misture com o restante dos temperos (cebolinha, óleo de gergelim e shoyu) e mexa muito bem os ingredientes.

Sugestões Adicionais: