

Galinha com amêndoas



Ingredientes: 1 unidade de galinha
125 grama de cogumelos
1 unidade de pé de aipo
1 unidade de pimento verde
100 grama de brotos de bambu
2 colher de sopa de molho de soja
0,5 grama de copo de vinho branco (ou vinho chinês)
1 colher de sopa de maizena
1 colher de chá de ajinomoto
100 grama de amêndoas
4 colher de sopa de óleo
1 unidade de dente de alho
0,5 colher de chá de gengibre

Instruções de preparação:

Comece por retirar os ossos à galinha e depois corte-a em pedaços. Misture a galinha com metade do vinho, uma colher de molho de soja e a farinha maizena. Deixe ficar a carne a marinar pelo menos durante uma hora. Escalde as amêndoas e depois retire-lhes a pele. Seque-as e doure-as em óleo quente. Pique metade das amêndoas e guarde as restantes inteiras. Descasque a cebola e depois corte-a em tiras finas. Lave os cogumelos e corte-a em rodela finas. Limpe o pimento e corte-o em tiras finas. Corte os rebentos de bambu em pequenas fatias. Deite óleo numa frigideira grande, junte o alho e depois leve ao lume. Quando o alho estiver dourado, retire o alho e deite a galinha bem escorrida e espremida. Deixe em lume forte até começar a dourar. Junte os legumes e vá mexendo. Deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Junte a marinada da galinha, o resto do molho de soja, o restante vinho, as amêndoas, o ajinomoto e o gengibre. Deixe apurar cerca de 3 minutos e sirva com arroz.

Sugestões Adicionais: