

Curry mee com frango e noodles de ovo

Tempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o curry mee:

- 100 ml** de óleo vegetal
- 1 kg** de peito de frango, cortado em fatias finas
- 30 g** de alho (6 dentes), bem picado
- 200 g** de cebola, cortada em fatias finas
- 60 g** de pasta de caril vermelho
- 200 ml** Kikkoman Molho Wok - Teriyaki
- 1,5 litro** de leite de coco
- 1,5 litro** de caldo de galinha
- 30 ml** de molho de peixe
- 200 g** de ervilhas-tortas
- 600 g** de noodles de ovo (ou noodles de arroz)
- 300 g** de rebentos de feijão mungo
- 5** ovos cozidos e cortados ao meio

Guarnição:

- 30 g** de hortelã
- 30 g** de coentros

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aqueça o óleo num wok grande ou numa panela e frite as tiras de frango durante 1 a 2 minutos. Adicione o alho e a cebola e frite durante mais 2 a 3 minutos até ficarem perfumados. Transfira tudo para uma tigela e reserve.

Passo 2

Adicione a pasta de caril vermelho à panela e refogue durante cerca de 1 minuto. Junte o Molho Kikkoman Teriyaki Wok e mexa até ficar bem incorporado.

Passo 3

Adicione o leite de coco e o caldo de galinha e cozinhe em lume médio durante cerca de 10 minutos. Tempere a gosto com o molho de peixe.

Passo 4

Adicione as ervilhas-tortas e a mistura de frango com cebola e cozinhe por mais 3 a 4 minutos. As ervilhas-tortas devem permanecer ligeiramente crocantes.

Passo 5

Cozinhe os noodles em separado, de acordo com as instruções da embalagem. Divida entre as tigelas e regue com o caldo quente com frango e ervilhas. Adicione os rebentos de feijão mungo e meio ovo cozido a cada tigela. Decore o curry mee pronto com hortelã e coentros.