KIKKOMAN

Frango salteado com molho de soja para arroz

Tempo total **35 Mins.** **35 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
1.822 kJ / 435 kcal

Gorduras totais: **8,6 g** Proteína: **31,3 g**
Hidratos de carbono: **55,9 g**

INGREDIENTES

4 Porções

600 g	peito de frango
3,5 colheres de sopa	amido de batata
3 colheres de sopa	óleo vegetal
120 ml	Kikkoman Molho para arroz - doce
40 g	alho francês
0,5	cebolinho
punhado	
480 g	arroz basmati cozido
1 pitada	of paprika
	Fios de malagueta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Seque o peito de frango, corte-o em pedaços pequenos e cubra-os com o amido de batata. Aqueça o óleo numa frigideira e deixe o frango fritar até ficar douradinho. Retire o resto do óleo da frigideira cuidadosamente com um papel de cozinha.

Passo 2

Junte o molho de soja doce para arroz e deixe cobrir o frango.

Passo 3

Lave o alho francês e o cebolinho e corte o alho francês em tiras e o cebolinho às rodelas.

Passo 4

Coloque o arroz nos pratos e junte o frango com o molho. Sirva com o alho francês e o cebolinho assim como com o pimentão moído e os fios de malagueta.