

Ingredientes

600 gramas de massa longa cozida al dente;
2 colheres das de sopa de óleo de canola;
1 kg de peito de frango cortado em cubos médios temperados com limão, sal e 10 gramas de gengibre;
2 cebolas grandes cortadas em cubos ou a gosto;
200 gramas de pimentão vermelho cortado em cubos;
200 gramas de pimentão amarelo cortado em cubos;
200 gramas de talos de salsa cortado em meia lua;
1 colher das de chá de pimenta dedo de moça;
Sal e pimenta do reino a gosto;

Molho

200 ml de água;
150 ml de molho de soja light;
30 ml de saque;
1 colher das de sopa de açúcar;
2 colheres das de sobremesa de amido de milho;

Para finalizar

Cebolinha verde fresca fatiada;
1 colher das de chá de óleo de gergelim torrado (opcional);
150 gramas de amendoim torrado;

Modo de preparo

Em uma **wok** ou panela grande aqueça o óleo e frite bem a carne. Junte as cebolas, os pimentões, o salsa e refogue por cinco minutos. Tempere com sal e pimenta a gosto. Em um recipiente misture os ingredientes do molho e acrescente ao refogado, misture delicadamente até engrossar. Junte o refogado ao macarrão, misture delicadamente finalizando com o amendoim, o óleo de gergelim e a cebolinha. Sirva imediatamente.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br