


[Receitas em vídeo](#)
[Pratos Principais](#)

Salada de Noodles e Frango com Molho de Amendoim

Levar os sabores asiáticos para a tua mesa é mais fácil do que imaginas e até vais poder fazê-lo com sobras de outras refeições. Pega nos restos de frango e legumes que tenhas em casa próximos do fim de validade e delicia-te com esta refeição.

 30 min.

 Fácil

 Económico

 4 doses

Ingredientes

- 3 bifes de frango médios
- 250 g de Noodles MAGGI FUSIAN YAKISOBA Classic
- 1/2 couve roxa média
- 1 cenoura grande ralada
- 160 g de amendoins torrados ao natural
- sumo de 1/2 limão
- coentros frescos q.b.
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- azeite q.b.
- PARA O MOLHO:
- 2 c. de sopa de manteiga de amendoim
- 4 c. de sopa de água
- 2 c. de sopa de molho de soja
- sumo de 1 lima
- piri piri q.b.
- 2 c. de sopa de óleo de sementes de sésamo (opcional)

Informação nutricional

Energia	609,8 kcal	30%*
Proteínas	24,8 g	50%*
Lípidos	40,3 g	58%*
Hidratos de Carbono	38,0 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Deixa marinar os bifes de frango durante 10 minutos, com sal, pimenta e o sumo de limão.

- 2 Depois coloca ao lume uma frigideira anti aderente um fio de azeite e quando estiver quente adiciona os bifes de frangos cortados em pedaços mais pequenos. Deixa cozinhar durante 10 minutos. Retira do Lume e reserva.
- 3 Retira a casca da cenoura e com a ajuda de um ralador rala a mesma. Corta a couve roxa ao meio, e de uma das metades corta em meias lua muito finas. Reserva.
- 4 Coloca um tacho ao lume com água, quando estiver a ferver adiciona os noodles e retira logo do lume. Deixa repousar por 5 minutos. Depois com a ajuda de um garfo solta os noodles e escorre a água.
- 5 Prepara o molho. Numa taça coloca a manteiga de amendoim, o molho de soja, o óleo de sementes de sésamo, a água, o sumo de lima e o piri-piri. Mistura tudo muito bem com a ajuda de uma vara de arames.
- 6 Numa travessa dispõe a couve rosa, a cenoura, o frango e os noodles. Tempera com o molho. Mistura tudo muito bem. Polvilha a salada com os amendoins torrados e com coentros picados. Serve de imediato.