



Pratos Principais Pizzas e Massas

Noodles com Frango Marinado e Curgete

🕒 25 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de Noodles MAGGI Fusian Pasta Oriental Frango XXL
2 c. de sopa de Molho MAGGI
300 g de peito de frango
200 g de curgete
2 c. de sopa de vinagre de arroz
1 dente de alho
1 c. de sobremesa de açúcar
1 pitada de pimenta caiena
4 c. de sopa de azeite
300 ml de água
pimenta preta q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 371,8 kcal | 19%* |
| Proteínas | 24,3 g | 49%* |
| Lípidos | 14,6 g | 21%* |
| Hidratos de Carbono | 35,4 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Preparar o molho para marinar com o Molho MAGGI, o vinagre de arroz, o dente de alho picado, pimenta caiena, açúcar e 2 colheres de sopa de azeite.
- 2 Cortar o peito de frango em tiras finas e deixar a marinar na mistura, anteriormente preparada, durante 30 minutos.
- 3 Cortar a curgete em cubos, sem retirar a pele. Numa frigideira Wok, saltear a curgete com 2 colheres de sopa de azeite durante 5 minutos até estar cozinhada. Adicionar o frango e a marinada à frigideira e deixar cozinhar por mais 5 minutos.

- 4 Adicionar à frigideira wok 300 ml de água e o conteúdo da saqueta pequena que encontra dentro da embalagem de Noodles MAGGI. De seguida, juntar os Noodles Pasta Oriental Frango XXL MAGGI. Deixar cozinhar por 2-3 minutos, mexendo de vez em quando com a ajuda de um garfo.
- 5 Finalizar com algumas folhas de salsa e pimenta. Está pronto a servir!