

MASSA CHINESA COM FIOS DE PEITO DE PERU

2 PESSOAS

Fios de Peito de Peru Primor (100g)

Massa tipo noodles (100g)

Ervilhas de quebrar (70g)

Cebola média 1 unidade

Cenoura (70g)

Cogumelos paris (70g)

Pimento vermelho (40g)

Óleo de sésamo 2 c. sopa

Molho de soja 3 c. sopa

PREPARAÇÃO

Descascar e picar a cebola. Retirar o fio das ervilhas e cortá-las em 3 pedaços.

Descascar a cenouras e cortá-las em cubos muito pequenos.

Laminar os cogumelos e picar o pimento.

Saltear os vegetais no óleo de sésamo bem quente sem deixar cozinhar demasiado para que fiquem crocantes.

Hidratar a massa chinesa numa taça cobrindo-a com água a ferver cerca de 3 a 4 minutos.

Juntar o molho de soja aos vegetais e de seguida os Fios de Peito de Peru Primor.

Envolver a massa bem escorrida.

Esta massa pode ser guardada no frigorífico e aquecida nos dias seguintes.

by chef Nuno Inverneiro

Fios de Peito de Peru Primor

