



GALINHA CHAU-CHAU PARIDA

(Receita de Marina de Senna Fernandes)

Ingredientes:

4 pernas de frango desossadas
1 cebola média, descascada e picada
4-5 fatias de gengibre cortadas às tiras finas
3 dentes de alho, descascados e picados
2 folhas de louro (opcional)
1 colher de sopa de curcuma em pó
2-3 colheres de chá de coentros em pó (opcional)
Sal e pimenta branca, q.b.
Vinho chinês “Kau Kong”, q.b.
Azeite ou óleo vegetal q.b.
1 colher de chá de amido de milho (opcional)
1-2 pés de coentros frescos picados e
1 haste de cebolinho cortado às rodelinhas

Temperos:

1 colher de chá de curcuma em pó
1 dente de alho, descascado e picado
Gengibre fresco ralado + suco
2 colheres de chá de amido de milho
Sal e pimenta branca, conforme necessário
1 fio de óleo vegetal
1 colher de chá de açúcar
Vinho chinês “Kau Kong”, q.b.

Preparação:

1. Limpe as pernas de frango de nervos e de gorduras. Corte-as em pedaços pequenos.
2. Misture aos pedaços de frango, os temperos mencionados e deixe descansar por 2 horas.
3. Aqueça o azeite ou óleo vegetal numa frigideira grande ou num wok, junte o gengibre e deixe alourar.
4. Adicione a cebola, o louro e o alho. Refogue até perfumar, adicione a curcuma e o pó de coentros, misture bem até o aroma da curcuma exalar.
5. Adicione os pedaços de carne e salteie-os sem parar em lume médio-forte. Adicione o vinho chinês, misture bem o preparado, acrescente um pouco de água se for necessário para não queimar.
6. Tampe a panela ou wok e deixe cozinhar por alguns minutos. Destampe a panela ou wok e salteie novamente por 1 ou 2 minutos e junte o amido de milho misturado com um pouco de água para engrossar o molho.
7. Transfira o preparado para um recipiente de servir e guarnece com coentros frescos picados e cebolinho cortado às rodelinhas. Sirva com arroz branco.