



INGREDIENTES

400g macarrão de arroz

100ml de óleo de gergelim

100g de molho de ostra

200g de polpa de tamarindo

2 colheres de chá de tempero [THAI](#) da Cuesta Sabores

400g de filé de frango

20g de cogumelo [SHIMEJI](#) da Cuesta Sabores

20g de cogumelo [SHIITAKE](#)

60g de vagem

60g de cenouras

60g de broto de alfafa

150g de tomate cereja

100ml de molho de peixe

200g de palmito pupunha

30g de amendoim torrado sem pele

Sal, pimenta á gosto

MODO DE PREPARAR

Ferva o macarrão 4 litros de água com sal. Uma vez cozidos, adicione um pouco de azeite e reserve.

Hidrate os cogumelos com água morna por pelo menos 1 hora ou até ficarem bem macios.

Em uma frigideira aqueça o óleo de gergelim e acrescente o file de frango cortado em tiras de 2 cm.

Corte os palmitos e as cenouras à juliana e junte-os à carne.

Adicione os cogumelos [SHIMEJI](#) e [SHIITAKE](#) hidratados e fatiados.

Agregue o molho de ostras, o molho de peixe, a polpa de tamarindo, tempero [THAI](#), **a pimenta** e o sal à gosto.

Finalmente adicione os cogumelos fatiados, as vagens, o amendoim e os tomates cereja cortados ao meio.

Sirva tudo sobre o macarrão de arroz e decore com brotos de alfafa.