

# Espetadas de Frango Satay

Carne —   15 min  1 pessoa

[chef.continente.pt/receitas/espaldas-de-frango-satay](http://chef.continente.pt/receitas/espaldas-de-frango-satay)



## Ingredientes

### Ingredientes para a marinada:

150 g de peito de frango em pedaços  
½ dente de alho picado  
½ c. sopa de gengibre fresco picado  
1 c. sopa de água  
Molho de soja e lima

### Para o molho de amendoim:

2 c. sopa de leite de coco  
½ c. sopa de manteiga de amendoim

## Confeção

### 1. Preparação da marina:

Num recipiente misture o molho de soja, a lima, o alho e o gengibre.

2. Adicione o frango, a água e deixe a marinar durante trinta minutos.

### 3. Molho de amendoim:

Num tacho coloque o leite de coco, três colheres de sopa da marinada e a manteiga de amendoim.

4. Leve a ferver mexendo sempre, durante dois minutos ou até obter um molho espesso.

### 5. Preparação das espetadas:

Coloque três a quatro peças de frango em cada espeto. Grelhe de todos os lados.

6. Acompanhe com o molho.