

Lagarto suíno cortado em tiras à chinesa

(Rende 6 porções)

*2 colheres (sopa) de óleo de milho
1 dente de alho picado
1 pedaço de gengibre de 2 cm ralado
1 cebola cortada em gomos
500g de lagarto suíno cortado em tiras
1/2 maço pequeno de acelga,
cortada em tiras largas
1 cenoura cortada em fatias finas diagonais
300 g de ervilha torta cortada em pedaços
1 pimentão vermelho, cortado em cubos
4 colheres (sopa) de molho de soja light (shoyu)
Sal e gergelim a gosto
Arroz tailandês para acompanhar*

Aqueça uma panela wok. Coloque um pouco de óleo, acrescente o alho, o gengibre e a cebola e refogue rapidamente. Junte a carne e refogue por 2 minutos. Afaste a carne para as laterais da panela e adicione um pouco mais de óleo.

Acrescente a acelga, a cenoura, o pimentão e cozinhe por mais 1 minuto, mexendo com uma espátula. Misture a carne aos legumes, adicione o molho de soja e deixe ferver. Retire do fogo e polvilhe gergelim. Sirva com arroz tailandês.