

# Satay de frango

*Chefe Kiko*

## INGREDIENTES

2 peitos de frango  
1 lata de leite de coco  
2 c. de sopa de manteiga de amendoim  
2 malaguetas  
1 c. sopa de sementes de coentros  
1 talo de erva-príncipe  
1 dente de alho  
gingibre q.b  
sal marinho Rui Simeão q.b  
açafraão q.b  
2 c. sopa de azeite Valle Madruga  
palitos para montar as espetadas



## PREPARAÇÃO

Colocar a grelha a aquecer.

Cortar os peitos de frango aos cubos.

Num almofariz, juntar as sementes de coentros, um talo de erva-príncipe picado, gengibre ralado, um dente de alho picado e triturar até obter uma pasta. Acrescentar sal, açafraão, uma malagueta picada sem sementes, óleo e voltar a triturar.

Misturar os peitos de frango com a pasta.

Montar as espetadas e colocar na grelha.

Empratar as espetadas e servir acompanhados com o molho.

Molho:

Num tacho, colocar a aquecer o leite de coco, a manteiga de amendoim e a malagueta picada sem sementes.

Quando o leite de coco e a manteiga de amendoim estiverem misturados, desligar o lume, colocar num copo alto e triturar. Reservar numa tigela.

