

# Perninhas de frango caramelizadas com uva moscatel

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

100g de bagos de uva moscatel  
2 limas  
1 c.de chá de gengibre fresco ralado  
1,5 dl de mel  
1 dl de molho de soja  
4 dentes de alho  
6 c.s de óleo  
Sal



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



*Herdade dos Pimentéis Reserva Tinto 2014*



## PREPARAÇÃO

Tempere as pernas de frango com pouco sal, descasque os alhos e pique-os muito finos. Deite-os para uma tigela, junte o sumo das limas, o gengibre, o mel e o molho de soja e misture.

Leve ao lume um tacho com o óleo e deixe aquecer. Adicione as perninhas de frango e deixe-as cozinhar durante 15 minutos, virando de vez em quando. Depois, acrescente o molho aos poucos até as perninhas ficarem caramelizadas. Junte os bagos de uva lavados e secos, misture e sirva com legumes salteados.

