



Foto meramente ilustrativa.

**Produção** Salada Tailandesa de Utchy,  
Frango Grelhado e Capim Santo

| <b>Ingredientes</b>         | <b>Unid</b>  | <b>Qtde líquida</b> |
|-----------------------------|--------------|---------------------|
| <b>Utchy Talharim</b>       | Pacote       | 02                  |
| Pepino japonês              | Gramas       | 75                  |
| Cebola roxa                 | Gramas       | 50                  |
| Manga                       | Gramas       | 50                  |
| Limão tahiti (suco)         | Mililitros   | 25                  |
| Açúcar refinado             | Gramas       | 10                  |
| Óleo de gergelim torrado    | Mililitros   | 15                  |
| Pimenta dedo de moça        | Unidade      | 01                  |
| <b>Frango grelhado</b>      |              |                     |
| Peito de frango             | Gramas       | 250                 |
| Capim santo com talo grosso | Ramos        | 02                  |
| Leite de coco               | Xicaras      | 1/2                 |
| Molho de soja               | Mililitros   | 25                  |
| Dente de alho               | Dentes       | 01                  |
| Gengibre                    | Gramas       | 05                  |
| Açúcar mascavo              | Gramas       | 15                  |
| <b>Finalização</b>          |              |                     |
| Amendoim torrado            | Gramas       | 50                  |
| Coentro fresco              | Maço caseiro | ¼                   |

---

## Modo de preparo

---

### Marinada

- 1 Picar finamente o gengibre, o alho e o capim santo (utilizar, de preferência, a parte mais clara, próxima do bulbo).
- 2 Preparar uma mistura com os ingredientes picados, leite de coco, molho de soja e açúcar mascavo.
- 3 Colocar o frango nesta mistura e deixar marinando por 12 horas.
- 4 Retirar o excesso da marinada e grelhar numa frigideira.
- 5 Cortar em tiras finas e reservar.

### Salada

- 1 Cortar o pepino, a cebola roxa e a manga em tiras finas de 10cm aproximadamente.
- 2 Misturar o suco de limão, o açúcar, o óleo de gergelim torrado e preparar o molho.
- 3 Picar a pimenta dedo de moça sem as sementes.
- 4 Drenar o **Utchy Talharim**, secar o excesso de líquido, aquecer no microondas por 1 minuto. Escorrer o excesso de líquido e misturar ainda quente ao molho. Deixar esfriar e marinar por 1 hora.
- 5 Misturar ao **Utchy** as tirinhas de vegetais, manga e o frango.

### Sequência de montagem

- 1 Separar as folhas de coentro e picar grosseiramente os amendoins. Salpicá-las sobre a salada.
-