FRANGO TERIYAKI FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido em água e já cortado em cubos

2 colheres (sopa) de azeite

8 dentes de alho cortados em lâminas finas

1 colher (café) de gengibre ralado

2 cenouras cortadas em lâminas finas

1 pimentão grande cortado em tiras

2 cebolas grandes cortadas em lâminas

1/2 lata de milho verde em conserva já escorrido

100 ml de shoyo (aproximadamente)

10 colheres (chá) de açúcar (demerara de preferência)

1 xícara de água

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande doure o alho no azeite

Acrescente o gengibre, a cenoura e deixe por uns 5 minutos

Acrescente o pimentão, a cebola e deixe fritar até diminuir um pouco

Acrescente o shoyo e o açúcar

Despeje o frango já cozido e cortado em cubos na frigideira, misture bem

Acrescente o amido já diluído na xícara de água; mexa bem para misturar

Por último, acrescente o milho; caso precise, acrescente mais shoyo ou mais um pouco de água

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10169-frango-teriyaki-facil.html