# FRANGO ASSADO COM MORANGA

## INGREDIENTES

1 kg de frango a passarinho

1 cebola média picada

4 dentes de alho picado

1 colher (café) de gengibre ralado

1/2 xícara de suco de laranja

raspas de laranja a gosto

3 colheres (sopa) de molho shoyo

1/2 xícara de água

sal e pimenta a gosto

1 colher (café) de orégano

1 colher (café) de manjericão

1/2 moranga cabotia cortada em tiras

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a cebola, o alho, o gengibre, o suco de laranja, as raspas de laranja, a água, o molho shoyo, o orégano, o manjericão, o sal e a pimenta

Acrescente o frango nesta mistura e reserve por no mínimo 30 minutos

Corte a moranga em tiras e tempere com sal, pimenta e um fio de azeite

Disponha em uma assadeira

Coloque os pedaços de frango intercalados com as tiras de moranga na assadeira

Regue tudo com um pouco do líquido do tempero do frango

Asse em forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10273-frango-assado-com-moranga.html