FRANGO TERIYAKI

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 dente de alho

5 g gengibre

sal a gosto

60 ml de molho shoyu

60 ml de água

60 ml de vinagre de arroz

80 ml de suco de abacaxi

15 g de amido de milho

5 g de gengibre ralado

50 ml de mel

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, gengibre e alho; reserve 15 minutos para apurar o tempero

Coloque o azeite na frigideira e frite o alho até dourar

Frite o peito de frango e reserve

Adicione o shoyo, a água, o vinagre e o suco e abacaxi à panela

Quando ferver, adicione as colheres de amido dissolvidas em água e mexa até engrossar o molho

Acrescente o mel e reduza até uma consistência mais espessa

Misture o frango no molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10428-frango-teriyaki.html