ORANGE CHICKEN – FRANGO ORIENTAL COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA

1 colher (sopa) de sal

1 colher(chá) de pimenta branca em pó

1 xícara de maisena

3 xícaras de farinha

1 ovo

2 colheres de sopa de óleo

2 e 1/2 xícaras de agua

MOLHO

2 colheres (chá) de óleo

2 colheres de pimenta vermelha bem picada (sem semente)

1/2 colher (sopa) de gengibre bem picado

2 colheres (sopa) de alho picado

1/2 xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de suco de laranja

1/4 xícara de shoyu

1/4 xícara de maisena

1/4 xícara de água

1/2 xícara de vinagre de arroz

2 colheres (chá) de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque o sal, a pimenta, a maisena e a farinha em um bow e misture bem. Adicione o ovo, o oleo e vá adicionando a agua e misturando até chegar no ponto desejado (O ponto tem deixar fácil de retirar o frango dessa massa, mas se colocar muita agua, a massa vai escorrer e seu frango vai ficar sem a crosta de massa na hora de fritar).

Com a massa pronta, mergulhe todo o frango dentro da massa e coloque isso tudo para descansar por pelo menos 30min na geladeira.

Esse passo ajuda seu frango a ficar mais saboroso pois o tempo entra no frango e a massa gruda mais no frango também, auxiliando ao fritar. Se você quiser pode fazer e deixar o frango pronto na geladeira no dia anterior, ai no dia seguinte você só precisa fritar e fazer o molho.

Depois de descansado, você vai fritar o frango por imersão.

Remova cubo por cubo da massa e coloque no oleo já quente.

Tire o frango quando ele estiver um tom a menos do que você deseja, pois a massa escurece um pouco mais depois de tirar do óleo.

São cerca de 2min por frango. Lembrando que muito tempo no óleo só vai deixar seu frango seco.

Reserve o frango secando em papel toalha.

Molho

Ligue em fogo medio/alto e vá adicionando os itens em sequencia: óleo, pimenta vermelha, gengibre, alho.

Deixe fritar um pouquinho, suba a temperatura e coloque os dois açucares e vá misturando.

Adicione o suco de laranja, o shoyu misture tudo e espere ferver.

Quando estiver fervendo adicione o vinagre de arroz, assim que voltar a ferver a mistura adicione a maisena já misturada com a agua e espere engrossar.

Agora adicione seu frango no molho e misture.

Então desligue o fogo e adicione o óleo de gergelim e dê uma ultima misturada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13048-orange-chicken-frango-oriental-com-molho-de-laranja.html