CHEESE BULDAK

INGREDIENTES

1/2 xícara pimenta vermelha

2 colheres de pasta apimentada gochujang

1 colher de (sopa) de molho de soja

2 colheres (sopa) de óleo de cozinha

1/2 colher (chá) de pimenta preta moída

1/3 de xícara de xarope de arroz ou açúcar ou mel

6 dentes de alho grande

2 colheres (chá) de gengibre (picado)

1 kg de peito de frango

1 cebolinha verde (picada)

250 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em um pote ou vasilha misture a pimenta vermelha, a pasta gochujang, molho de soja, óleo, pimenta preta, xarope de arroz, alho, gengibre. Misture e reserve.

Retire toda gordura amarela do frango e corte em cubos de aproximadamente 25 centímetros.

Coloque o frango junto com a pasta e misture com as mãos.

Em uma frigideira grossa, coloque a mistura do frango com a pasta e tampe.

Deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 10 minutos.

Diminua o fogo e mexa.

Tampe novamente e deixe por mais 10 minutos em fogo baixo.

Preaqueça o forno à 180º C.

Desligue o fogo da panela e mexa.

Passe para uma forma e cubra com queijo.

Leve ao forno por aproximadamente 2 a 5 minutos, até ficar douradinho por cima.

Retire do forno e decore com as cebolinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15048-cheese-buldak.html