FRANGO AO MOLHO DE SHOYU E GENGIBRE COM ALHO PORÓ CARAMELIZADO

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango:500 g de sobrecoxas desossadas, cortadas em pedaços médios

2 dentes de alho picados

1 pedaço de 2 cm de gengibre picado

2 colheres (sopa) de óleo

2/3 xícara de shoyu

1 colher (chá) de amido de milho

ALHO PORÓ:

Alho poró:1 alho poró cortado em fatias finas (só a parte branca)

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

1 colher (sobremesa) de açúcar mascavo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

ALHO PORÓ:

Alho poró:Aqueça uma frigideira grande com o óleo ou azeite.

Pique o alho poró e frite-o até ficar bem dourado.

Em seguida, adicione o açúcar mascavo e frite mais alguns segundos até caramelizar.

Tempere com sal e reserve.

FRANGO:

Frango:Na mesma frigideira, aqueça o óleo e frite os pedaços de frango (sem a marinada de shoyu, alho e gengibre, que deve ser reservada).

Quando estiverem bem dourados por todos os lados, acrescente a marinada e deixe reduzir um pouco. Dissolva o amido de milho em um pouco do shoyu restante e acrescente ao molho.

Por último, coloque o restante do shoyu e mexa bem.

Tampe e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos até o molho engrossar e a carne ficar bem cozida e macia.

Monte os pratos colocando o frango em uma tigela grande e cubra com o alho poró caramelizado.

Sirva com arroz branco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15550-frango-ao-molho-de-shoyu-e-gengibre-com-alho-poro-caramelizado.html