FRANGO AGRIDOCE CHINÊS

INGREDIENTES

500 g de filé de frango limpos e cortados em cubos

1 cebola grande cortada em pétalas

1 cenoura média cortada em rodelas diagonais bem finas

1 pimentão verde médio

1 cabeça pequena de brócolis tipo japonês limpa e separada em pequenos pedaços

1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele

óleo de amendoim para refogar

1 xícara (chá) de shoyu

3/4 xícara (chá) de água

4 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado

1 colher (chá) de gengibre ralado

1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em 1/2 copo de água

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 lata de cerveja

sal à gosto

cheiro verde a gosto

óleo para empanar

MODO DE PREPARO

Tempere os cubos de frango como de costume e reserve.

Deixe marinar por uns 20 minutos.

Em um bowl, misture a farinha de trigo e o amido de milho.

Acrescente a cerveja aos poucos e vá incorporando até que se obtenha uma massa homogênea na consistência de massa de bolo.

Acrescente sal a gosto.

Aqueça o óleo em uma frigideira funda, não muito frio para não encharcar o frango, nem muito quente para não deixá-los crus por dentro.

Passe os cubinhos de frango na massa e frite até que dourem, reserve.

Em uma panela ou wox, aqueça um pouco de óleo de amendoim.

Acrescente a cenoura e refogue um pouco, deixe-a bem al dente.

Acrescente em seguida o pimentão e doure um pouco, deixando-o al dente para mais cozido.

Adicione a cebola e doure deixando-a al dente.

Acrescente o brócolis e refogue por pouco tempo.

Acrescente o amendoim e misture.

Acrescente o shoyu, a água, o gengibre e misture bem às verduras.

Logo em seguida, acrescente o amido de milho dissolvido na água às colheradas só até encorpar bem o caldo.

Desligue o fogo.

Acrescente o óleo de gergelim e misture bem.

Logo após, acomode os empanados de frango em uma marinex, despeje o refogado de verduras por cima e ajeite.

Salpique cheiro-verde por cima e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17625-frango-agridoce-chines.html