

FRANGO AO MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

1 kg de filé ou peito de frango
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 pacote de molho de tomate
1 colher (sopa) de requeijão
3 colheres (sopa) de mel
3 colheres (sopa) de molho shoyu
1/2 xícara de água
1 colher (sopa) de maisena
Louro a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Tomilho a gosto
Curry a gosto
1 pitada de sal
2 colheres (chá) de açúcar
1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Se estiver usando o peito de frango, limpe-o e o corte em filés.

Corte os filés em cubos com o tamanho da sua preferência.

Coloque um fio de azeite na panela que for utilizar.

Deixe-o esquentar, coloque o alho e a cebola e os doure.

Acrescente o frango em cubos e o mexa até que todos os cubinhos estejam cozidos.

Coloque o molho de tomate, o requeijão, o mel e o molho shoyu e misture, deixando cozinhar por 5 minutos aproximadamente.

Em um copo, coloque a água e misture com a maisena.

Em seguida, despeje essa mistura na panela, junto ao molho.

Acrescente agora o sal, o açúcar, o curry, o tomilho, o louro e a pimenta-do-reino.

Mexa bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, ou até o molho ficar bem encorpado e com o gosto agridoce mais apurado.

Após isso, seu frango ao molho agridoce está prontinho pra servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18772-frango-ao-molho-agridoce.html>