

# FRANGO MARINADO NO LIMÃO SICILIANO

## INGREDIENTES

400 ml de água  
1 sachê de tempero para frango com alecrim  
raspas de limão  
suco de 1 limão siciliano  
25 ml de shoyu  
manjeriço a gosto  
sal a gosto  
500 g de peito de frango  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (chá) de alho triturado  
1 cebola média cortada em rodelas  
1 tomate médio cortado em rodelas  
1 cenoura média cortada em rodelas

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente de vidro, dilua o conteúdo do sachê de tempero na água.  
Acrescente as raspas de limão, o suco de limão, o shoyu e o manjeriço e misture tudo.  
Acrescente o sal à mistura e reserve.  
Corte o frango em filés finos.  
Coloque os filés na mistura do recipiente de vidro até que fiquem totalmente submersos.  
Se necessário, coloque mais água.  
Cubra com plástico filme e deixe marinar na geladeira por, pelo menos, 1 hora (quanto mais tempo ficar marinando, mais saboroso ficará).  
Em uma panela, coloque a margarina e doure o alho.  
Acrescente os filés de frango e deixe até dourar.  
Acrescente o molho na quantidade de desejar (se gosta com mais ou menos molho) e deixe por 3 minutos.  
Acrescente a cenoura e a cebola e deixe cozinhar por mais 3 minutos.  
Coloque as rodelas de tomate sobre os ingredientes já em cozimento e deixe por mais 5 minutos.  
Sirva com arroz branco ou integral e bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21644-frango-marinado-no-limao-siciliano.html>