

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>