

MARINADA DE FRANGO COM SHOYU

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango sem pele

200 ml de molho shoyu ou a gosto

50 ml de azeite

50 ml de vinagre tinto

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

2 batatas médias sem casca (pode ser batata doce se preferir) cortadas em cubos não muito grossos e não tão finos

1 cenoura grande sem casca picada em rodelas não muito finas e nem muito grossas

2 cebolas médias sem casca (uma bem picadinha e a outra picada em pedaços grossos ou rodelas)

tomilho a gosto

3 dentes de alho bem picados

1 saco plástico grande de uso culinário

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola cortada em rodelas ou em pedaços maiores de molho em um refratário com água morna, para tirar o gosto forte da cebola.

Em um recipiente misture o shoyu, o azeite, o vinagre e o açúcar mascavo, depois retire a água da cebola que estava de molho na água morna.

Coloque no saquinho a carne, o tomilho, as duas cebolas picadas (1 fina e 1 grossa) e o alho picadinho, as batatas, a cenoura e o molho, faça um nó no saquinho e misture a marinada.

Coloque na geladeira por no mínimo 4 horas, quanto mais tempo deixar marinando mais sabor a carne terá, não ultrapasse de 10 horas.

Preaqueça o forno por uns 10 minutos a 180° C, retire da geladeira a marinada depois do tempo indicado, despeje em uma forma e cubra com papel alumínio.

Deixe até começar a ferver o molho e depois retire o papel alumínio para dar uma secada.

Deixe em torno de 1 hora no forno a uma temperatura de 200° C (depende de cada forno), sirva com arroz e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23319-marinada-de-frango-com-shoyu.html>