

FRANGO À PASSARINHO JAPONES – KARAGUE

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango sassami

2 colheres de chá de sal

3 colheres de sopa de molho de soja

2 colheres de saquê (se não tiver, pode ser vinagre ou outro alcoólico)

1 dente de alho espremido

5 colheres de fécula de batata

10 g de gengibre ralado

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e corte os filés em iscas, eu particularmente com um filé consigo três iscas.

Coloque as iscas em uma bacia e tempere com pimenta-do-reino, sal, molho de soja, saquê, alho e gengibre.

Misture bem para pegar o gosto e deixe descansar por uns 10 minutos.

Feito isso, em outro vasilhame, pegue as iscas e passe na fécula de batata, deixando as iscas bem cobertas.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27941-frango-a-passarinho-japones-karague.html>