

ENROLADO DE FRANGO

INGREDIENTES

300 g de sassami picado

150 ml de shoyo

1 pimentão vermelho

50 g de cebola

3 dentes de alho

5 folhas de acelga

água

gelo

azeite

MODO DE PREPARO

Com azeite, frite o alho picado e a cebola picada em formato meia lua em um panela média.

Acrescente pimentão em tiras e o frango em cubos e deixe o cozinhar.

Com o frango quase ao ponto, acrescente o shoyo (de preferencia sakura) e um pouco da água, deixe no fogo até evaporar boa parte do caldo.

Em uma panela separada, cozinha as folhas da acelga uma por uma, quando estiver com os talos moles e quase transparente, coloque-as em um recipiente com água e gelo para provocar um choque térmico.

Coloque uma quantia razoável de frango na folha e dobre-a, pronto, agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28542-enrolado-de-frango.html>