

FRANGO AO SHOYU E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de coxinha da asa
- 6 colheres (sopa) cheias de óleo
- 1/2 copo ou 100 ml de água
- 2 dentes de alho espremidos
- 1 colher rasa (sobremesa) sal ou a gosto
- 6 colheres (sopa) cheias de shoyu
- 1/2 copo de requeijão
- 1/2 copo de catupiry
- 1/2 cebola média picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo para esquentar, em seguida adicione o frango já temperado com o sal.

Deixe fritar bem, até dourar, mexendo de vez em quando.

Quando o frango estiver dourado e já querendo grudar no fundo da panela adicione o alho espremido, refogue um pouco e coloque a água e tampe.

Deixe ferver até secar quase toda água.

Depois coloque o shoyu, o requeijão e o catupiry, e por último, a cebola.

Deixe ferver mais um pouco até que o caldo esteja grosso.

Pode ser decorado com cebolinha picada ou a seu gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28910-frango-ao-shoyu-e-requeijao.html>