

FRANGO AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

1 xícara de brócolis cozido

1 xícara de cenoura (cortada em pequenas tiras) cozidas

500 g de filé de frango picado em pequenos cubos

1/2 cebola picada

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de maizena

1/4 de xícara de molho shoyu

1/2 xícara de água

limão, sal e pimenta-do-reino para tempero

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango já cortados com metade de um limão, sal, e pimenta-do-reino.

Aqueça o azeite (aproximadamente 1 colher de sopa), em fogo médio/alto, em uma panela e coloque o frango para fritar.

Deixe soltar água e fritar um pouco, quando o frango estiver dourado desligue o fogo.

Reserve.

Em um recipiente, misture a maizena, o shoyu e a água, e reserve.

Frite a cebola juntamente com o azeite (1 colher de sopa) em uma frigideira grande, em fogo médio/alto.

Acrescente o frango e misture.

Deixe fritar um pouco e acrescente metade da mistura com o molho shoyu.

Em seguida, coloque a cenoura e o brócolis já cozidos.

Mexa um pouco e acrescente o restante da mistura.

Continue misturando, quando o molho começar a engrossar desligue o fogo.

Sirva acompanhado de arroz branco ou integral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39205-frango-ao-molho-shoyu.html>