

FRANGO CHINÊS TRÊS XÍCARAS

INGREDIENTES

- 4 sobrecoxas de frango desossadas
- 7 dentes de alho fresco
- 50g gengibre fresco
- pimenta dedo de moça a gosto
- 3/4 xícara de manjeriço fresco
- 30ml de cachaça
- 30ml de molho de soja (shoyu)
- 30ml de óleo de gergelim torrado
- 1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colher (sopa) de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Tempere a sobrecoxa com sal ou tempero da sua preferência

Depois, sele o frango em uma frigideira até ficar dourado

Mexa até dissolver, depois coloque o gengibre, alho e pimenta dedo de moça

Após 1 minuto, adicione o frango reservado, o molho shoyu e a cachaça até diminuir o líquido

Por último, adicione manjeriço fresco e tampe a panela por 5 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4233-frango-chines-tres-xicaras.html>