

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA E SHOYU

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango sem pele

3 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho

1 ramo de alecrim

5 colheres de sopa de shoyu

2 xícaras de água

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as sobrecoxas e seque-as bem. Em um refratário junte-as com o restante dos ingredientes e deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela funda aqueça o azeite, doure o alho e adicione o frango.

Adicione água aos poucos, virando de vez em quando para que as partes fiquem cozidas por inteiro. Sempre em fogo brando. Sirva em seguida. O frango fica bem douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43391-frango-ao-molho-de-laranja-e-shoyu.html>