

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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