

FRANGO TAILANDÊS

INGREDIENTES

- 1 Kg de coxa e sobre coxa desossados
- 2 colheres de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 1 pimenta dedo de moça ou malagueta picada(mais picante)
- 1 pedaço de gengibre de 4 cm
- calda de açúcar caramelizado
- 300 ml de suco de laranja
- 2 colheres de Nam pla
- Cebolinha verde a gosto
- Gergelin para decorar

MODO DE PREPARO

Frite o alho, o gengibre, a pimenta e o frango, quando estiver dourando coloque a calda de açúcar caramelizado.

Envolva bem o frango na calda e deixe mais um pouco, coloque o suco de laranja misture bem, aguarde uns 2 minutos e acrescente o Nam pla, espere reduzir um pouco.

Retire, coloque a cebolinha verde e decore com o gergelim, para acompanhar usei o arroz Basmati (arroz indiano).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48509-frango-tailandes.html>