FRANGO TERIAKI ALTERNATIVO

INGREDIENTES

800 g de peito de frango cortado em cubinhos de 3cm

1/4 xícara de molho shoyu

1/4 xícara de vinagre

1/2 colher de sopa de azeite de oliva

Suco de 1 laranja

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

20 g de coentro picado

30 g de amendoim salgado sem casca moído

1 colher de sopa de óleo de soja

50 g de castanha de caju

pimenta-do-reino moída

MODO DE PREPARO

Coloque numa tigela suficientemente grande o molho shoyu, o vinagre, o azeite, o suco de laranja, o açúcar mascavo, o amendoim e o coentro. Misture o molho e deixe o frango cortado em cubinhos de 3cm marinando nele por 15 minutos.

Depois, aqueça o óleo numa frigideira grande e com tampa e ponha apenas o frango nela. É importante que o molho não vá nesse momento para a frigideira. Use uma escumadeira para retirar o frango.

Quando o frango aparentar cozido por fora é o momento de colocar o molho na frigideira. Abaixe o fogo, tampe a frigideira e deixe cozinhar por mais ou menos 10 minutos. Fique de olho: o molho vai engrossar um pouco, o que é normal e desejável.

Com o fogo baixo e o molho grosso, coloque a pimenta a gosto. Não recomendo colocar sal, pois o molho já vai dar todo o gosto exótico que você precisa experimentar.

Despeje a castanha sobre o frango quando for servir.

Sirva ainda quente. Acompanhamentos legais para o frango: arroz branco, saladas, batata frita.

Esta receita é uma alternativa para quem procura um molho mais agridoce e exótico. Coloquei amendoim porque detesto gengibre e dispensei o saquê para colocar o suco de laranja. Fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49809-frango-teriaki-alternativo.html