

FRANGO AO MOLHO DE SHOYU

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1/2 pimentão verde picado

4 colheres de azeite

farinha de trigo para empanar

gengibre o quanto baste

cheiro verde

1 copo de shoyu

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e sobrecoxas com o shoyu e o gengibre, deixe de molho por 1 hora nesse tempero.

Em uma panela de pedra, refogue a cebola, o alho e o pimentão no azeite.

Retire o frango do tempero e passe no trigo, reserve o tempero.

Coloque o frango na panela junto com os temperos e deixe selar o trigo (dê uma fritadinha).

Jogue sobre o frango um pouco do tempero (shoyo e gengibre) e vá alternando com água para não salgar.

Coloque aos poucos.

No final, quando estiver cozido, coloque o cheiro verde.

O molho vai ficar bem grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52499-frango-ao-molho-de-shoyu.html>