FRANGO AO MOLHO SHOYO

INGREDIENTES

1 peito de frango com osso partido em pedaços

1 cebola média em rodelas

1 dente de alho

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino moída

1/2 colher (chá) de açafrão

1 pimentão e rodelas

1 tomate em rodelas

1/2 xícara de chá de molho shoyo

1 tablete de caldo de galinha

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho amassado, açafrão e pimenta

Coloque o óleo em uma panela para aquecer e adicione a cebola para fritar

Coloque o frango mexa bem

Adicione o caldo de galinha e o restante dos ingredientes e continue mexendo

Baixe o fogo e tampe a panela

Depois de 10 minutos, abra a panela mexa novamente o frango

Coloque 1/4 de uma xícara de água e tampe novamente

Mexa de vez em quando até o caldo do frango secar por completo e desligue o fogo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5459-frango-ao-molho-shoyo.html