FRANGO COM LEGUMES AO MOLHO CREMOSO DE SHOYU

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em pedaços grandes, tipo sassami

200 g de repolho roxo cortado em tiras

200 g de repolho branco cortado em tiras

1 cenoura média ralada

2 dentes de alho picadinho

pimenta-do-reino

sal a gosto

azeite a gosto

1/2 xícara de molho shoyu

2 colheres (chá) de gergelim branco

2 colheres de açúcar demerara

2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta e azeite

Em uma frigideira coloque o frango e frite com um pouco de azeite; espere dourar

Coloque todos os legumes em uma panela e refogue com alho e azeite; espere cozinhar bem sem deixar secar; reserve

Em outra panela coloque o alho, azeite, sal (pouca quantidade por conta do sódio existente no shoyu) e o açúcar

Quando estiver um pouco cremoso, adicione o shoyu

Adicione por último o amido de milho, mexendo bem para não criar bolinhos

Junte o molho com o frango; espere levantar fervura, sempre em fogo médio

Junte ao frango os legumes e mexa bem

Por último, acrescente o gergelim e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9402-frango-com-legumes-ao-molho-cremoso-de-shoyu.html