

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10143-frango-com-legumes-ao-molho-cremoso-de-shoyu.html>