

FRANGO CHINÊS TRÊS XÍCARAS

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango desossadas
7 dentes de alho fresco
50g gengibre fresco
pimenta dedo de moça a gosto
3/4 xícara de manjericão fresco
30ml de cachaça
30ml de molho de soja (shoyu)
30ml de óleo de gergelim torrado
1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo
2 colher (sopa) de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Tempere a sobrecoxa com sal ou tempero da sua preferência

Depois, sele o frango em uma frigideira até ficar dourado

Mexa até dissolver, depois coloque o gengibre, alho e pimenta dedo de moça

Após 1 minuto, adicione o frango reservado, o molho shoyu e a cachaça até diminuir o líquido

Por último, adicione manjericão fresco e tampe a panela por 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4233-frango-chines-tres-xicaras.html>