

FRANGO AO MOLHO SHOYO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango com osso partido em pedaços
- 1 cebola média em rodela
- 1 dente de alho
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 1/2 colher (chá) de açafrão
- 1 pimentão e rodela
- 1 tomate em rodela
- 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5459-frango-ao-molho-shoyo.html>