

FRANGO TERIYAKI FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cozido em água e já cortado em cubos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 8 dentes de alho cortados em lâminas finas
- 1 colher (café) de gengibre ralado
- 2 cenouras cortadas em lâminas finas
- 1 pimentão grande cortado em tiras
- 2 cebolas grandes cortadas em lâminas
- 1/2 lata de milho verde em conserva já escorrido
- 100 ml de shoyo (aproximadamente)
- 10 colheres (chá) de açúcar (demerara de preferência)
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Em uma frigideira grande doure o alho no azeite
- Acrescente o gengibre, a cenoura e deixe por uns 5 minutos
- Acrescente o pimentão, a cebola e deixe fritar até diminuir um pouco
- Acrescente o shoyo e o açúcar
- Despeje o frango já cozido e cortado em cubos na frigideira, misture bem
- Acrescente o amido já diluído na xícara de água; mexa bem para misturar
- Por último, acrescente o milho; caso precise, acrescente mais shoyo ou mais um pouco de água

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10169-frango-teriyaki-facil.html>