

APRENDA A FAZER FRANGO TERIAKI, O MELHOR FRANGUINHO DO MUNDO!

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 colher de chá de gengibre ralado

3 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)

2 colheres de sopa de vinho de arroz (ou vinho do porto branco seco)

1 colher de chá de açúcar

2 colheres de sopa de amido de milho (maisena)

100 ml de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em tiras.

Misture em uma tigela o molho de soja, o vinho, o gengibre e o açúcar.

Junte o peito de frango nessa mistura (mexa-os de forma que todos os filés fiquem temperados), Cubra com filme plástico e deixe marinando por 30 minutos.

Retire o frango, deixando escorrer o molho, reserve a marinada.

Passe o frango no amido de milho.

Aqueça em uma wok (ou frigideira antiaderente) o óleo e doure a carne de todos os lados em fogo alto.

Na mesma panela, sem tirar o óleo, junte a marinada e deixe cozinhando até a carne ficar completamente cozida e o molho apurado (reduzido).

Pode ser servido como acompanhamento de massas, risotos ou simplesmente com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13018-aprenda-a-fazer-frango-teriaki-o-melhor-franguinho-do-mundo.html>