

FRANGO AMERICANÊS

INGREDIENTES

500 g de peito de frango em cubos
1 pimentão médio
1 cebola média
1 tomate
1 dente de alho triturado
2/3 de xícara (chá) de molho shoyu
200 g de milho verde
1/2 xícara (chá) de água
2 e 1/2 colheres (sopa) de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Coloque o frango, o alho triturado (o mais triturado possível, sem passar no liquidificador), o óleo na panela e mexa até o frango ficar meio douradinho

Adicione metade da porção de shoyu e mexa até o shoyu secar metade do volume que foi posto na panela neste momento

Adicione a cebola cortada em tiras e refogue um pouco (o suficiente para tirar a crocancia, acredito que 5 minutos) junto com o frango, em seguida, coloque o pimentão em tiras e refogue por mais 5 minutos, sem parar de mexer

Adicione o milho e a 1/2 xícara (chá) de água, mexa em fogo alto por 5 minutos

Adicione o tomate em tiras e em seguida o creme de leite, mexa em fogo médio até ficar cremoso

O ponto da cremosidade fica a seu critério

Prove se o sal (que já possui no shoyu adicionado anteriormente) está agradável ao seu paladar, caso precise de mais sal e o molho estiver muito claro, adicione lentamente o restante do shoyu até dar uma cor marrom clara, 2 tons antes do molho madeira

Uma dica é sempre adicionar gradativamente metade da metade, da metade, da metade

Pode ser servido com arroz e batata palha

Para os que gostam de massas, também fica ótimo para servir de complemento para spaghetti e fusilli

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2588-frango-americanes.html>