



RECEITAS DA FIA

Frango Agridoce

www.receitasdafia.com/receitas/frango-agridoce

Delicadamente preparado e mergulhado em um molho cítrico e aromático, este prato é uma verdadeira celebração de frescor e sabor. Venha saborear esta combinação única que vai transportar seus sentidos para um paraíso gastronômico.

 45 min

 2 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/4 de xícara (chá) de [vinagre de arroz](#)
- 2 colheres (sopa) de [shoyu](#)
- Suco e raspas de 2 [tangerinas](#)
- 1 colher (sobremesa) de molho de pimenta
- 2 colheres de [amido de milho](#) para o molho
- 1 ovo
- 1/2 [peito de frango](#) cortado em cubos
- Amido de milho para empanar
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em uma panela em fogo médio, adicione as raspas e o suco de tangerina, o açúcar, a água, o shoyu, o vinagre e o molho de pimenta. Misture bem.
2. Assim que começar a ferver, acrescente o amido de milho dissolvido em água e misture até engrossar.
3. Diminua o fogo e deixe o molho de tangerina engrossar um pouco mais. Reserve.
4. Bata levemente o ovo e coloque em um recipiente.
5. Passe os cubos de frango no ovo batido e empane-os no amido de milho.
6. Frite os cubos de frango em óleo quente até ficarem dourados e crocantes.
7. Retire o frango frito da panela e escorra o excesso de óleo.
8. Junte o frango com o molho de tangerina reservado, misture bem para incorporar os sabores.
9. Sirva o Frango Agridoce com Molho de Tangerina acompanhado de arroz branco e legumes. Bom apetite!