



RECEITAS DA FIA

Frango ao Molho Oriental

www.receitasdafia.com/receitas/frango-ao-molho-oriental

Que tal um jantar romântico pra lá de especial e saboroso? Nesse dia dos namorados surpreenda quem você ama com essa receita deliciosa e super fácil de fazer!

 50 min

 2 porções

Ingredientes

FRANGO

- 1 [peito de frango](#) grande sem osso picado
- 1 xícara de [amido de milho](#)
- 2 [ovos](#) ligeiramente batidos
- 1 xícara de óleo
- [Gergelim](#) e [cebolinha](#) a gosto

MOLHO

- 1 xícara de [caldo de galinha](#)
- 1/2 xícara de suco de [laranja](#)
- 1/2 xícara de [açúcar](#), usei apenas a metade
- 1/3 xícara de [vinagre branco](#)
- 1/4 xícara de [shoyu](#)
- 2 dentes de [alho](#) picados
- 1 colher (sopa) de [raspas de laranja](#)
- 1/2 colher (chá) de [gingibre](#) picado
- [Pimenta](#) a gosto
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)

Modo de Preparo

1. Para o molho, misture em uma tigela, o caldo de galinha, suco de laranja, açúcar, vinagre, shoyu, alho, raspas de laranja, gengibre e pimenta.
2. Coloque o frango em uma tigela e adicione 2/3 de xícara da mistura do molho para temperar o frango, misture bem, deixe no tempero por 30 minutos e escorra o frango do tempero.
3. Coloque o restante da mistura do molho que sobrou em uma panela, misture 2 colheres de amido de milho e leve ao fogo mexendo até ferver e engrossar, reserve.
4. Passe o frango temperado nos ovos e no amido de milho para empanar.
5. Esquente o óleo em uma panela e frite os pedaços de frango até que fiquem dourados, escorra em papel toalha.
6. Sirva o frango com o molho e decore com o gergelim e a cebolinha.