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 xicara de amido de milho
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 1 xicara de óleo
- Gergelim e cebolinha a gosto

MOLHO

- 1 xicara de caldo de galinha
- 1/2 xicara de suco de laranja
- 1/2 xicara de açucar, usei apenas a metade
- 1/3 xicara de vinagre branco
- 1/4 xicara de shoyu
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1/2 colher (chá) de gengibre 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 xicara 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.