Frango Teriyaki Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/frango-teriyaki-facil

Aprenda a preparar um frango teriyaki fácil em apenas 30 minutos!



Frango Teriyaki Fácil

30 min 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de peito de frango cortado em tirinhas
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- 1 cebola cortada em meia-lua
- ½ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi
- ½ xícara (chá) de shoyu
- 1 colher (sopa) de vinagre de arroz
- 1 colheres (chá) de gengibre ralado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de mel
- Cebolinha a gosto
- Gergelim a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande, tempere o frango com alho, a pimenta e o sal;
2. Aqueça o óleo em uma frigideira e frite o frango até dourar dos dois lados. Reserve;
3. Na mesma frigideira, adicione as cebolas e a água, mexendo até a água evaporar;
4. Acrescente o suco de abacaxi, o shoyu, o vinagre de arroz e o gengibre, mexendo bem;
5. Junte o frango, diminua o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar até começar a ferver;
6. Após levantar fervura, deixe cozinhar por mais 5 minutos;
7. Dissolva o amido de milho em 6 colheres de sopa de água e adicione ao frango, mexendo bem;
8. Adicione o mel e cozinhe por mais 5 minutos;
9. Salpique cebolinha e gergelim, e sirva. Bom apetite!