Sobrecoxa de frango com shoyu, laranja e mel

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
02:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Suco de laranja	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Mel	2 colheres (sopa)	30 g
Sobrecoxa de frango (sem pele e sem osso)	1,2 kg	1,2 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, misture o SATIS!®, o suco de laranja e o mel. Junte o frango, cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 2 horas para tomar gosto.

2. Em uma GN, disponha o frango, cubra com o molho da marinada e asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até ficar dourado. Retire do forno e sirva em seguida.