



Karaage (frango frito)



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sumo de gengibre	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Saquê mirim	1 colher (sopa)	15 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sobrecoxa de frango (com pele, desossada, cortada em pedaços grandes)	1 kg	1 kg
Amido de milho	Meia xícara (chá)	50 g
Cebolinha-verde (em rodela finas)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o sumo de gengibre, o Molho Shoyu SATIS!® Profissional, o saquê e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture.
2. Em um bowl grande, coloque o frango, regue com o molho preparado e misture. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos, para tomar gosto.
3. Junte o amido de milho, misture e frite, em imersão, em óleo não muito quente, por 10 minutos, ou até que fiquem douradas por todos os lados.
4. Escorra para tirar o excesso de óleo, salpique a cebolinha e sirva em seguida.