

Frango com molho ponzu de soja e limão e alcaparras

Tempo total **35 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 25 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

2 Porções

450 g	de coxas de frango desossadas e sem pele
100 g	de cebola roxa
2	dentes de alho
20 ml	de óleo de colza
20 g	de alcaparras
70 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão</u>
300 ml	de caldo de galinha
20 g	de manteiga
	Algumas folhas de salsa
	Pimenta preta a gosto

PREPARAÇÃO

Passo 1

450 g de coxas de frango desossadas e sem pele - **100 g** de cebola roxa - **2** dentes de alho - **20 ml** de óleo de colza - Pimenta preta a gosto
Corte o frango em pedaços grandes e tempere com pimenta. Corte a cebola e pique o alho. Aqueça o óleo de colza num tacho, refogue a cebola e o alho até ficarem macios, depois adicione o frango e doure ligeiramente de todos os lados.

Passo 2

70 ml Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **300 ml** de caldo de galinha - **20 g** de alcaparras
Quando o frango estiver dourado, adicione as alcaparras, o Kikkoman Ponzu Limão e o caldo de galinha. Cozinhe em lume brando durante 20 a 25 minutos, até o molho reduzir ligeiramente.

Passo 3

20 g de manteiga - Algumas folhas de salsa
Adicione a manteiga e mexa até que derreta. Sirva polvilhado com a salsa.