

Frango frito coreano com molho kimchi

Tempo total **45 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o frango:

- 1 kg** de coxas de frango, desossadas e sem pele, cortadas em pedaços médios
- 200 g** de farinha de milho
- 100 g** de farinha de trigo
- 5 g** de gengibre em pó
- 5 g** de pimenta
- 5** ovos batidos
- 1 litro** de óleo para fritar
- 500 ml** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
- 150 g** de mel
- 25 g** de alho (5 dentes), bem picado

Acompanhamento:

- 1 kg** de bolinhos de arroz tteokbokki, cozinhados

Guarnição:

- 50 g** de sementes de sésamo brancas, tostadas
- Cebolinha, cortada em fatias finas

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cubra os pedaços de frango com uma mistura de farinha de milho, farinha de trigo, gengibre e pimenta. Mergulhe nos ovos batidos e, em seguida, cubra novamente com a mistura de farinha para criar uma cobertura crocante.

Passo 2

Aqueça o óleo numa frigideira funda ou panela a 175 °C. Frite os pedaços de frango durante 5 a 6 minutos até ficarem dourados. Escorra em papel de cozinha. Aqueça novamente o óleo a 175 °C e frite o frango por mais 4 a 5 minutos até ficar completamente crocante.

Passo 3

Numa frigideira separada, aqueça o Molho Kikkoman Spicy Chili para Kimchi com o mel e o alho. Deixe ferver ligeiramente, depois adicione o frango frito e mexa bem até ficar uniformemente revestido.

Passo 4

Sirva com tteokbokki quente e polvilhe com sementes de sésamo e cebolinha.