

Pipocas aromáticas de frango

Tempo total **90 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Frango:

- 2,5 kg** de filete de peito de frango
- 500 ml** [Kikkoman Marinada Teriyaki](#)
- 5** dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa** de concentrado de tomate
- 200 ml** de vinho de arroz
- 1 colher de chá** de 5 especiarias chinesas (tempero chinês)

Cobertura:

- 500 g** de fécula de batata
- 2 litro** Óleo para fritar
- 250 g** de claras de ovo
- 300 g** de pão ralado

Especiarias:

- 1 colher de chá** de pimenta Sichuan
- 1 colher de chá** de pimenta preta
- 4 colheres de chá** de sal
- 1 colher de chá** de 5 especiarias chinesas (tempero chinês)
- 2 colheres de chá** de paprica picante
- 1 colher de sopa** de sementes de sésamo brancas
- 1 colher de sopa** de sementes de sésamo pretas
- 100 g** de manjeriço tailandês

PREPARAÇÃO

Passo 1

Frango: Corte o frango em pedaços e coloque numa tigela. Misture bem com o alho, as cinco especiarias em pó, o molho Teriyaki Marinade Kikkoman, a pasta de tomate e o vinho de arroz. Deixe marinar durante pelo menos 1 hora.

Cobertura e especiarias: Torre as especiarias em seco, depois triture-as até ficarem em pó ou esmague-as num almofariz. Pique

o manjeriço tailandês. Retire o frango da marinada e escorra. Adicione as claras de ovo e a fécula de batata e misture bem, depois passe pelo pão ralado e frite até que fique dourado. Depois, frite as folhas de manjeriço até ficarem estaladiças.

Para servir: Tempere o frango com as especiarias e o manjeriço.