

# 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

<b>450 g</b>	de coxas de frango desossadas e sem pele
<b>100 g</b>	de cebola roxa
<b>2</b>	dentes de alho
<b>20 ml</b>	de óleo de colza
<b>20 g</b>	de alcaparras
<b>70 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão</u>
<b>300 ml</b>	de caldo de galinha
<b>20 g</b>	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.