

# Karaage – pedaços de frango marinados em molho de soja

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

Informação nutricional (por porção)  
**1943 kJ / 464 kcal**

Gorduras totais: **30,1 g** Proteína: **37,5 g**  
Hidratos de carbono: **6,3 g**

## INGREDIENTES

4 Porções

<b>500 g</b>	de coxa de frango (sem osso)
<b>1 colher de sopa</b>	de gengibre ralado
<b>4 colheres de sopa</b>	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
<b>30 ml</b>	de vinho branco (doce) Clara de um ovo Um pouco de farinha de batata
<b>0,25 punhado</b>	Óleo de fritar
<b>1</b>	de salsa fresca limão

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Cortar as coxas de frango em cubos com cerca de 3 cm de tamanho e colocar num saco de congelação com o gengibre, o Molho de Soja fermentado naturalmente e o vinho branco. Misturar, agarrando pelo lado de fora do saco com os dedos, e deixar o frango a repousar no saco durante cerca de 20-30 minutos.

### Passo 2

Tirar depois a carne do saco e secar com papel. Deitar numa tigela e misturar com a clara ligeiramente batida, passando a seguir por farinha de batata. A seguir, aquecer óleo numa frigideira (170-180°C) e fritar os pedaços de frango durante cerca de 3 a 4 minutos até ficarem estaladiços.

### Passo 3

Dispor os pedaços de frango prontos num prato e decorar com salsa e limão. Antes de servir pode-se salpicar a carne com o sumo fresco de um limão.