KIKKOMAN

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)
1.943 kJ / 464 kcal

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

INGREDIENTES

4 Porções

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