



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

Série 'Culinária Japonesa'

Episódio 4 – Cozimento Rápido

- Assista ao episódio da série 'Culinária Japonesa' sobre cozimento rápido:
<https://youtu.be/vCmzEQ9vhCc>
- Ouça o episódio do 'Podcast Japan House SP' sobre cozimento rápido:
<https://youtu.be/APw0Zx3fMvY>

Receitas:

Karaage

Ingredientes:

- 500g de filé e coxas e sobrecoxas (já sem osso e com a pele. Se preferir, pode tirar a pele também)
- 1 colher de café de sal
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 2 colheres de sopa de sake
- 2 colheres de chá de sumo de gengibre fresco
- Amido de milho ou de batata para empanar
- Óleo para fritura
- Limão cortado em quartos para servir
- Salsa crespa para decorar