

# YAKITORI



Revista  
Ago. | Set. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



## INGREDIENTES

- 2 pernas de frango
- 2 cebolotas verdes
- 4 colheres de sopa de molho de soja Yutaka
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de Mirin Paladin
- 1 colher de café de mel
- 1 embalagem de espetadas Satay

## PREPARAÇÃO

Desmanche as pernas de frango, retire os ossos e a pele e corte a carne em pedaços de 2 a 3 cm, reservando

- Num pequeno tachinho, junte a soja, o mirim, o açúcar e o mel
- Deixe arrefecer
- Junte a marinada ao frango e deixe descansar meia hora no frio
- Corte as cebolotas em pedaços de 3 cm e faça as pequenas espetadas, alternando a carne do frango com a cebolota
- Limpe a grelha e aqueça bem
- Grelhe as espetadas no ponto desejado e sirva imediatamente

**Nota:** antes de fazer as espetadas, molhe os espetos em água de modo a dificultar a incineração dos palitos durante a cozedura