**karaage**

**Ingredientes:**

* 500g de sobrecoxa de frango sem osso e sem pele, cortada em pedaços pequenos
* 2 colheres de sopa de shoyu (molho de soja)
* 1 colher de sopa de saquê (ou vinho branco seco, se não tiver saquê)
* 1 colher de chá de gengibre fresco ralado
* 1 dente de alho picado ou ralado
* 1 colher de chá de óleo de gergelim (opcional)
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* ½ xícara de amido de milho (ou fécula de batata)
* Óleo vegetal para fritar (como óleo de canola ou girassol)

**Modo de preparo:**

**1. Marinar o Frango:**

1. Em uma tigela, misture o shoyu, o saquê, o gengibre ralado, o alho, o óleo de gergelim, sal e pimenta-do-reino.
2. Coloque os pedaços de frango na marinada e misture bem. Deixe marinar por pelo menos 15-20 minutos. Se tiver mais tempo, deixe na geladeira por até 1 hora para o frango absorver bem os sabores.

**2. Preparar para Fritar:**

1. Após a marinada, escorra o excesso de líquido e, em seguida, passe os pedaços de frango no amido de milho, cobrindo bem cada pedaço. Isso criará uma crosta bem crocante.

**3. Fritar o Frango:**

1. Em uma panela funda ou frigideira, aqueça o óleo vegetal até que esteja quente (aproximadamente 170-180°C). Teste a temperatura colocando um pedacinho de frango: se o óleo borbulhar ao redor do frango, está no ponto.
2. Frite o frango em pequenas porções para não baixar a temperatura do óleo, até que os pedaços fiquem dourados e crocantes (cerca de 4-5 minutos).
3. Retire o frango com uma escumadeira e deixe escorrer em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

**4. Servir:**

Sirva o karaage quente, acompanhado de fatias de limão ou molho de sua preferência (como maionese ou molho ponzu).

Aproveite!