

FRANGO XADREZ DO ITALIANO

INGREDIENTES

1/2 cebola
2 dentes de alho
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão verde
1/2 dúzia de champignons
1/2 dúzia de nozes
2 colheres de sopa de paçoca doce
2 peitos de frango
Óleo de gergelim
Azeite
Curry
Sal fino
1/2 copo americano de molho shoyu
1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Utilize uma frigideira grande em fogo baixo

Corte o frango em cubos, tempere com o curry e pouco sal

Corte a cebola e o alho em cubos e frite com um pouco de óleo de gergelim, quando estiver dourado, tire da frigideira e reserve

Corte os pimentões e o champignon em cubos e frite no óleo que fritou a cebola e o alho, acrescente azeite para refogar melhor, quando estiver bem refogado, tire do azeite e reserve

Na mesma frigideira que refogou os legumes, despeje o frango e acrescente mais óleo de gergelim, quando estiver bem refogado, acrescente a paçoca e os legumes

Misture a maisena no shoyu, complete o copo com água, mexa bem e despeje em cima do frango

Misture bem até ficar consistente

Apague o fogo, acrescente as nozes, misture e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6294-frango-xadrez-do-italiano.html>