

FRANGO XADREZ

INGREDIENTES

1/2 xícara de molho shoyu

1/2 xícara de água

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de óleo de gergelim

2 cebolas picadas

2 dentes de alho picado

1 pimentão verde picado

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão amarelo picado

2 colheres (sopa) de amendoim torrado

Frango: 1 colher (sopa) de óleo de gergelim

500 g de peito de frango em cubos

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/4 de xícara de champignon

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o molho shoyu, a água e o amido de milho, reserve

Em uma frigideira, adicione 1 colher (sopa) de óleo de gergelim, a cebola e o alho picado

Refogue bem, retire os ingredientes da frigideira e reserve

Volte a frigideira para o fogo e adicione o pimentão vermelho, verde e amarelo

Mexa e deixe que os pimentões fritem, reserve

Em outra frigideira, adicione 1 colher (sopa) de óleo de gergelim e o frango

Tempere com sal, pimenta

Adicione o champignon e a mistura reservada de cebola e alho

Mexa mais um pouco e acrescente os pimentões e o molho reservado

Para finalizar, adicione o amendoim torrado e mexa bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7701-frango-xadrez.html>