

# 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 frite, 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>