

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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