



Frango xadrez

www.receitasdafia.com/receitas/frango-xadrez

Quem disse que você precisa ir à um restaurante oriental para comer essa maravilha? Faça em casa agora mesmo.

Frango xadrez type unknown

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 cebolas médias cortadas em cubinhos
- 500 g de filé de frango sem pele e sem osso cortado em cubos
- sal a gosto
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 pimentão verde cortado em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 xícara de chá de champignon em conserva cortados ao meio
- 1/4 xícara de molho shoyu
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de amendoim torrado
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira ou panela grande, misture a metade do azeite de oliva, o alho, a cebola e deixe fritar.
2. Retire-os e separe em um prato.
3. Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões e os cogumelos por aproximadamente 5 minutos.
4. Retire-os e despeje em outro prato.
5. Ainda na mesma panela, coloque o frango para fritar até dourar.
6. Coloque todos os ingredientes novamente na frigideira, misture bem com uma colher de pau e refogue por mais 2 minutos.
7. Em uma xícara, misture o molho shoyu, o amido de milho e a água.
8. Mexa bem e junte a mistura de frango.
9. Cozinhe, sempre mexendo constantemente, até formar um molho espesso.
10. Coloque em uma travessa, polvilhe com amendoim e sirva quente.