Frango xadrez

www.receitasdafia.com/receitas/frango-xadrez-3

Pra quem é fã da cozinha oriental e não tem muito tempo, essa receita de frango xadrez vai cair muito bem.

Image not found or type unknown

20 min 6 porções

Ingredientes

- 1 kg(s) Cubos de Filé de Peito de Frango
- 4 colher(es) de sopa azeite
- 1 xícara(s) de chá cebola cubos
- 1 xícara(s) de chá pimentão verde em cubos
- 1 xícara(s) de chá pimentão vermelho em cubos
- 1 xícara(s) de chá pimentão amarelo em cubos
- 1 xícara(s) de chá Cenoura
- 1/2 xícara(s) de chá molho de soja
- 1 xícara(s) de chá Caldo Culinário de Galinha
- 2 colher(es) de sopa amido de milho
- 1/2 xícara(s) de chá amendoim torrado
- cebolinha fatiada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira ou panela quente, doure os cubos de Filé de Peito de Frango no azeite e reserve.
2. Junte a cebola, os pimentões e a cenoura
3. . Em uma tigela, misture o molho de soja, o caldo Culinário de Galinha e o amido de milho e acrescente na panela.
4. Deixe cozinhar até o molho engrossar.
5. Finalize com o amendoim e a cebolinha.
6. Sirva.