FALSO FRANGO XADREZ

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango

2 cenouras picadas

2 pimentões picados, um verde e um amarelo

200 g de macarrão tipo espaguete

1 tomate picado

3 dentes de alho;

azeite a gosto (não use extravirgem)

50 ml de shoyo

1 talo de alecrim (opcional)

10 g de tempero indiano ou páprica);

1 g de sal refinado ou sal rosa

MODO DE PREPARO

Cozinhe a cenoura no micro-ondas e coloque junto 50 ml de água.

Cozinhe a cenoura em 70% de potência com tempo de 15 minutos, observando a potência do seu micro-ondas.

Enquanto espera, coloque em uma panela média a água para ferver. Assim que subir à fervura coloque o macarrão, sem adicionar sal.

Em outra panela coloque os pimentões, tomate, azeite, alho (pode ser picado ou inteiro) e o alecrim. Quando começar a cheirar o alecrim apague o fogo e tampe a panela.

Escorra o macarrão e o tempere com manteiga ou azeite.

Pique o peito de frango em cubos pequenos, tempere com sal e alho, se quiser jogue um pouco de suco de limão siciliano (meio limão). Depois leve a uma panela com fio de azeite (não extravirgem) e cozinhe até ficar no ponto. Acrescente o tempero indiano ou páprica e misture.

Na panela com os pimentões, alecrim, tomate e alho acrescente o frango, a cenoura e mexa para homogeneizar. Aqueça em fogo baixo por 5 minutos, sempre dando uma mexida.

Depois acrescente o macarrão e o Shoyo e pronto é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12967-falso-frango-xadrez.html