

FRANGO XADREZ À MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango em cubos

3 dentes de alho

polpa de alho triturado

1 cebola grande

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

50g de azeitonas picadas

pimenta-do-reino

sal do Himalaia

tempero de alho e sal

suco de limão

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes a seguir.

Alho, cebola e pimentões, pique em cubos e reserve

Refogue o alho e a cebola em uma panela e reserve

Refogue os pimentões picados em uma panela e reserve

Tempere o filé de frango com tempero de alho e sal

coloque os filés em cubo na panela e deixe fritar até ficarem dourados

Depois adicione o alho, a cebola e os pimentões na panela

Mexa bem e adicione Pimenta do Reino Moída e Sal do Himalaia Moído

Adicione um pouco de água quente.

Por último adicione as Azeitonas Picadas e mexa bem

Deixe cozinhar por 5 minutos

Pronto! Nossa receita está pronta para servir com arroz branco e salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13335-frango-xadrez-a-mineira.html>