

# FRANGO XADREZ DIFERENTE

## INGREDIENTES

2 coxas e sobrecoxas de frango desossadas e sem pele  
maisena ou amido de milho para empanar  
pimentão vermelho sem sementes cortado em quadrados  
1 cebola cortada em quadrados  
1 bandeja de champignons ou cogumelo paris cortados ao meio  
1 ou 2 folhas de repolho cortada em quadrados  
folha de louro  
dentes de alho picado  
1 colher (sopa) de gengibre picado ou ralado  
pimenta dedo-de-moça  
3/4 xícara de molho de soja  
1 copo de vinho tinto suave  
1 ou 2 colheres (sopa) de vinagre de arroz  
1 punhado de amendoins tostados sem casca e sem sal  
cheiro-verde para finalizar

## MODO DE PREPARO

Corte as coxas e sobrecoxas de frango em pedaços mais ou menos quadrados de 2 a 3 cm irregulares.  
Empane os pedaços de frango sem temperar em maisena até ficarem meio embranquecidos e pegajosos.  
Esquentar uma panela wok ou uma paelleira com 3 a 4 colheres de azeite ou óleo.  
Acrescente os pedaços de frango à panela e deixar que fiquem bem dourados de todos os lados.  
Puxe os pedaços de frango para a borda e abra o centro da panela.  
Se necessário, adicione mais uma colher de óleo.  
Em uma panela menor, aqueça o molho de soja misturado com o vinho tinto suave sem ferver muito tempo (se necessário acrescentar água ou mais vinho).  
No centro aberto do wok ou da paelleira, despeje o alho picado, pimentão cortado, a cebola, o repolho, folha de louro e os champignons.  
Mexa os legumes até começar a soltar líquido, mas deixando sempre al dente.  
Acrescente gengibre e pimenta dedo-de-moça.  
Em seguida, despeje a mistura de molho de soja e vinho.  
Acrescente o vinagre e misture tudo cuidando para que os pedaços de frango sejam envolvidos pelo caldo e assim

soltar o amido do empanado e encorpar levemente.

Para finalizar, desligando do fogo, acrescente os amendoins e misture.

Sirva numa travessa polvilhando cheiro-verde por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17058-frango-xadrez-diferente.html>