

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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