FRANGO XADREZ SUPER FÁCÍL

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortados em cubos

1/2 pimentão amarelo cortados em cubos médios

1/2 pimentão vermelho cortados em cubos médios

1 e 1/2 cebola cortados em cubos médios

4 dentes de alho amassados ou picado

1/3 de xícara de molho de soja

1/2 xícara de água

1 e 1/2 colher de maisena

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 xícara de cogumelo em fatias

2 colheres (sopa) de amendoim torrado sem casca e sem sal

sal a gosto

pimenta-do-reino branca a gosto

curry a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com 2 dentes de alho, curry, pimenta-do-reino branca e sal e reserve.

Em uma frigideira grande ou panela, coloque o azeite, o restante do alho e a cebola e frite até amolecer a cebola, sem deixar queimar.

Assim que estiver pronta, tire da panela e reserve em um prato, sem tirar o azeite.

Na mesma frigideira ou panela, coloque os pimentões e os cogumelos e frite sem queimar, reserve.

Na mesma frigideira ou panela, coloque o frango e frite até ficar dourado, depois acrescente a cebola já frita, os pimentões cogumelos e deixe fritar por mais 2 minutos.

Misture o molho de soja, a água e a maisena e acrescente à panela ou frigideira.

Acerte o sal, deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Coloque em um refratário e acrescente o amendoim.

Sirva em seguida acompanhado com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21246-frango-xadrez-super-facil.html