

FRANGO XADREZ SUPER FÁCIL

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21247-frango-xadrez-super-facil-2.html>