

FRANGO XADREZ LE CHEF

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg filé de frango
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 tomate
1/2 gengibre picado
1 colher (sopa) de maizena
1 pitada de noz moscada
1 colher (café) páprica doce
1 pimenta malagueta
150 ml de molho shoyu
1 colher (sopa) pimenta-do-reino
azeite a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em cubos grandes.

Tempere o filé com sal e pimenta-do-reino.

Corte os pimentões, o tomate em cubos e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Em uma panela grande refogue os pimentões e o tomate por cerca de 2 minutos, reserve.

Passe o filé em fogo alto com azeite.

Misture os legumes, o gengibre, a noz moscada com o frango.

Em um recipiente misture a maizena ao molho shoyu.

Coloque o molho junto ao frango e misture bem.

Deixe saborizar por cerca de 10 minutos.

Sirva quente.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29955-frango-xadrez-le-chef.html>