

# FRANGO XADREZ NO PÃO FRANCÊS

## INGREDIENTES

8 pães tipo francês  
150 g de requeijão cremoso  
200 g de queijo prato fatiado  
1 kg de peito de frango desossado  
2 pimentões médios amarelos  
2 pimentões médios vermelhos  
1 ramo de brócolis  
2 cebolas roxas médias  
3 dentes de alho  
1 fio de azeite de oliva  
2 colheres de chá de óleo de gergelim  
3 colheres de sopa de manteiga sem sal  
100 ml de molho de soja (shoyu)  
100 ml de água  
1 pitada de salsinha  
1 pitada de alecrim  
1 fio de ketchup  
1 fio de mostarda  
8 colheres rasas de chá de maionese  
1/2 colher de chá de vinagre  
3 colheres de molho de tomate de lata  
8 cravos  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
ajinomoto a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos e/ou retângulos e reserve em um refratário.

Tempere os pedaços de frango com 1 dente de alho cortado em rodelas finas, 1 colher de chá de óleo de gergelim, 20 ml de molho shoyu, 1 pitada de salsinha, 1 pitada de alecrim picadinho, 1 fio de ketchup e 1 de mostarda, 1/2 colher de chá de vinagre, 8 cravos bem picadinhos, pimenta-do-reino, sal e ajinomoto a gosto (dando preferência

para o ajinomoto que tem toque "agridoce"), então reserve.

Pique os pimentões em retângulos não muito grandes, retirando as sementes e partes brancas, lave e reserve.

Corte o brócolis em pequenos ramos, lave e reserve.

Corte as cebolas roxas em quatro, pique uma fina e outra um pouco mais grosseiramente e reserve separadas.

Pique os 2 dentes de alho restantes e reserve.

Na chapa/disco (de preferência) despeje o fio de azeite de oliva, 1 colher de chá de óleo de gergelim e 2 colheres sopa de manteiga, deixe esquentar em fogo médio.

Adicione o frango temperado e deixe dourar levemente.

Coloque a cebola cortada mais fina e deixe refogar.

Adicione 2 dentes de alho picados e deixe dourar.

Despeje os pimentões, a cebola mais grosseira e o brócolis.

Adicione 1 colher de sopa de manteiga e espere refogar os legumes.

Aumente um pouco o tamanho do fogo.

Espalhe os ingredientes pela chapa e adicione o restante do molho shoyu, aproximadamente 3 voltas rápidas pela chapa, após isso mexa bem.

Coloque as 3 colheres de molho de tomate e os 100 ml de água, mexa novamente e espalhe pela chapa.

Aguarde dar uma secada no caldo, adicione o requeijão, mexa bem e espalhe novamente pela chapa.

Desligue o fogo.

Posicione as fatias de queijo prato sobre o frango xadrez e aguarde alguns instantes para derreter.

Corte toda a lateral dos pães.

Passe 1 colher rasa de chá de maionese em cada pão.

Recorte na chapa do tamanho do pão, com uma espátula, o frango xadrez.

Coloque o frango xadrez no pão e delicie-se.

A receita pode ser servida sem o pão e acompanhada com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30172-frango-xadrez-no-pao-frances.html>