

FRANGO XADREZ OU BOI XADREZ

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobre coxa ou peito de frango (desossada(o), sem pele e cortada(o) em cubinhos), ou 1 kg de contra filé ou alcatra (em bife cortados em tirinhas)
- 3 dentes de alho (cortados bem miudinho)
- 2 envelopes de tempero pronto de frango ou carne tipo sazon
- 100 ml de shoyu (tradicional)
- 2 colheres de margarina
- 3 pimentões (1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo), médios (cortado em cubinhos 2 cm x 2 cm)
- 1 cebola grande (cortado em cubinhos 2 cm x 2 cm)
- 200 gr de cogumelos (cortados em filetes)
- 100 gr de amendoim sem pele e torrados
- 1 trigo (colher rasa de farinha)

MODO DE PREPARO

Tempere os cubinhos de frango ou as tirinhas do boi com o alho, 1 e 1/2 envelope do tempero e a metade do shoyo, deixe por uns 30 minutos.

Em outra vasilha tempere os pimentões e a cebola com o restante do tempero e o restante do shoyu.

Em uma frigideira grande e funda, em fogo médio, coloque a margarina até derreter, coloque o frango e deixe cozinhar por 15 minutos tapada e mexendo de vez em quando.

Apos o cozimento despeje os pimentões e a cebola, e deixe cozinhando por mais 5 minutinhos, mexendo sempre.

Peneire a farinha de trigo e vá mexendo até o caldo engrossar um pouquinho, acrescente os cogumelos e o amendoim.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32328-frango-xadrez-ou-boi-xadrez.html>