

# FRANGO XADREZ Á MINHA MODA

## INGREDIENTES

650 g de filé de frango (cortado tipo estrogonofe)

1/2 cebola picada

1 ou 2 tomates sem a semente (depende do tamanho) cortado em pedacinhos

1/2 maço de coentro picadinho

1 linguiça calabresa (média a grande)

2 colheres de molho de tomate pronto

1 colher de óleo ou azeite

Tempero completo ou sal de seu gosto para temperar o frango

## MODO DE PREPARO

Tempere os cubos do filé de frango (eu temperei com tempero completo) e reserve.

Corte a cebola , o tomate , a linguiça calabresa e o coentro em pedacinhos pequenos e reserve.

Em uma panela, aqueça 1 colher de óleo ou um pouco mais (não deixe esquentar demais) e já coloque os cubos de filé temperados

Deixe dourar (cuidado para não deixá-lo queimado é só dourar pois ainda vai jogar a linguiça), e quando sentir que está quase bom coloque a linguiça calabresa e deixe mais um pouco sempre mexendo para não queimar .

Mexa mais um pouco e sentindo que a linguiça e o frango estão num ponto bom vá jogando a cebola o tomate e o coentro e sempre mexendo e deixando refogar.

Após isso coloque as 2 colheres de Molho de tomate mexa bem e após refogado já está pronto.

Sirva também com purê de batata e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38999-frango-xadrez-a-minha-modam.html>