

# FRANGO XADREZ INCREMENTADO

## INGREDIENTES

3 colheres de azeite de oliva  
2 cebolas grandes picadas  
2 dentes de alho cortados em cubos bem pequenos  
1 peito e 1/2 de frango cortado em cubos pequenos  
2 pimentões amarelos picados  
2 pimentões vermelhos picados  
2 pimentões verdes picados  
1 xícara de chá de cogumelos em conserva cortados  
3/4 xícara de molho shoyu  
2 colheres de sopa de maisena  
1 xícara de chá de água  
3 colheres de sopa de amendoim torrado  
4 cenouras médias cozidas e picadas em cubos  
1 pé pequeno de brócolis cozido e cortado  
1 pé pequeno e cozido de couve-flor cozida e picada  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque os legumes para cozinhar, de acordo com o tempo necessário para que cada um fique na textura desejada (primeiro a cenoura, depois o brócolis e por fim a couve-flor).

Em uma panela grande coloque uma colher e meia de azeite de oliva e frite a cebola e o alho. Reserve em outro recipiente.

Pegue a panela novamente e refogue os pimentões com sal e o restante do azeite e reserve também.

Refogue então o frango temperado com um pouco de sal até que fique dourado.

Misture em uma tigela a maisena com a água e quando já estiver bem diluída, junte o shoyu e misture bem.

Volte à panela maior e misture todos os ingredientes.

Coloque o frango e a cebola, os pimentões, a cenoura, o brócolis e a couve-flor (cozidas e picadas). Por último, adicione o molho, aos poucos, mexendo sempre. Deixe ferver até o caldo ficar mais espesso. Polvilhe o amendoim por fim e misture, para que se espalhe.