

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39341-frango-xadrez-incrementado.html>