FRANGO XADREZ RICARDO RIBEIRO

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

2 cebolas médias

Óleo de gergilim

1 colher (sopa) de amido de milho

100 ml de molho shoyu

400 ml de água

1/2 caldo de frango

100 g de castanha de caju ou amendoim

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos.

Corte os pimentões (amarelo, verde e vermelho) e as cebolas em cubos nãos muito grande.

Em uma panela, coloque um pouco do oleo de gergilim e refogue as cebolas.

Reserve em outro recipiente.

Na mesma panela, coloque um pouco a mais do Óleo de gergelim.

Refogue os pimentões, sem deixar ficar mole.

Os pimentões, devem ficar al dente.

Reserve com as cebolas.

Na mesma panela, coloque mais um pouco de óleo de gergilim.

Refogue o frango temperado com caldo de frango.

Quando o frango estiver dourado, Adicione as cebolas e os pimentões e abaixe o fogo.

Em outro recipiente misture a água, o molho shoyu, o amido de milho e mexa bem.

Adicione essa última mistura na panela e deixe o amido de milho cozinhar.

Veja se necessita de sal, pois o molho shoyu já é salgado.

Quando servir, polvilhe no prato as castanhas de caju ou amendoim.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47882-frango-xadrez-ricardo-ribeiro.html