FRANGO XADREZ ESPECIAL

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 ½ peito de frango cortado em cubos

1 pitada de sal

2 dentes de alho amassados

1 cebola cortada em cubos

1 xícara (chá) de pimentão amarelo cortado em cubos

½ xícara (chá) de pimentão verde cortado em cubos

1 xícara (chá) de pimentão vermelho cortado em cubos

1 tomate sem pele e sem sementes picado

2 colheres (sopa) de shoyu

½ colher (sopa) de gengibre em pó

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite.

Frite os cubos de frango e junte o sal, o alho a cebola e doure-os.

Em seguida, acrescente os pimentões, o tomate, o shoyu, o gengibre em pó, misture e deixe refogar até que os legumes estejam macios.

Dissolva a farinha de trigo na água e junte ao frango, mexendo sempre por 5 minutos. Por fim, acrescente a cebolinha e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48758-frango-xadrez-especial.html