

FRANGO XADREZ DA DAIANA

INGREDIENTES

Óleo de soja

2 cebolas médias cortadas em cubos

2 dentes de alho esmagados

1 kg de filé de frango sem pele cortado em cubos

Sal a gosto

1 pimentão verde cortado em cubos

1 pimentão vermelho cortado em cubos

1 pimentão amarelo cortado em cubos

1/4 de xícara de molho shoyu

1 colher de sopa de maisena

1/2 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, 1 limão e sal a gosto por 1 hora e meia.

Em uma panela grande, coloque umas 3 colheres óleo de soja, a cebola, o alho e deixe fritar.

Retire e coloque em um prato.

Na mesma panela, coloque o sal, 2 colheres de óleo de soja e frite os pimentões por 5 minutos.

Tire e coloque em outro prato.

Ainda na mesma panela, coloque o frango e frite até dourar

Coloque todos os ingredientes novamente na frigideira, misture bem com uma colher de pau e refogue por mais 2 minutos

Em uma xícara, misture o molho shoyu, a maisena e a água.

Mexa bem e junte a mistura de frango.

Cozinhe mexendo constantemente ate formar um molho espesso

Coloque em uma travessa.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49630-frango-xadrez-da-daiana.html>