FRANGO XADREZ DA SABRINA

INGREDIENTES

0,5kg de peito de frango sem osso, cortados em cubinhos

1 cebola pequena

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão amarelo

2 cenouras médias

1/2 maço de brócolis

1/2 pedaço de um repolho pequeno

1/2 limão cravo/china

1 cubo de caldo de frango

Pimenta rosa, alecrim, sal e alho desidratado a gosto

Molho shoyu a gosto

Amendoim torrado e descascado a gosto

Gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinhos.

Faça um tempero colocando 1/2 cebola picada, 1/2 cubo do caldo de frango, alecrim, alho, sal, pimenta rosa, molho shoyu, espremendo o 1/2 limão nesta mistura.

Feito o tempero, misture-o bem no frango, deixando descansar por uns 10 a 15 minutos.

Corte os pimentões, cenouras, cebola, brócolis e repolho e reserve.

Em um frigideira grande, coloque azeite, cebola e a outra metade do caldo de frango.

Refogue o frango e misture os pimentões.

Acrescente o molho shoyu conforme o gosto.

Com o frango já mais refogado, acrescente a cenoura e logo depois o repolho e o brócolis.

Já quase pronto, coloque o gergelim e o amendoim.

Serve bem com um arrozinho branco!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50056-frango-xadrez-da-sabrina.html