

# FRANGO XADREZ DO ITALIANO

## INGREDIENTES

1/2 cebola  
2 dentes de alho  
1/2 pimentão vermelho  
1/2 pimentão amarelo  
1/2 pimentão verde  
1/2 dúzia de champignons  
1/2 dúzia de nozes  
2 colheres de sopa de paçoca doce  
2 peitos de frango  
Óleo de gergelim  
Azeite  
Curry  
Sal fino  
1/2 copo americano de molho shoyu  
1 colher (sopa) de maisena

## MODO DE PREPARO

Utilize uma frigideira grande em fogo baixo  
Corte o frango em cubos, tempere com o curry e pouco sal  
Corte a cebola e o alho em cubos e frite com um pouco de óleo de gergelim, quando estiver dourado, tire da frigideira e reserve  
Corte os pimentões e o champignon em cubos e frite no óleo que fritou a cebola e o alho, acrescente azeite para refogar melhor, quando estiver bem refogado, tire do azeite e reserve  
Na mesma frigideira que refogou os legumes, despeje o frango e acrescente mais óleo de gergelim, quando estiver bem refogado, acrescente a paçoca e os legumes  
Misture a maisena no shoyu, complete o copo com água, mexa bem e despeje em cima do frango  
Misture bem até ficar consistente  
Apague o fogo, acrescente as nozes, misture e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/6294-frango-xadrez-do-italiano.html>