

Adquira os produtos para essa receita aqui:

Casa de Carnes
Sheike[®]

Al. Barão do Rio Branco, 75 - Centro

- Itu/SP

Entregas em Domicílio:

(11) 4023.0120 / 4023.1708



Frango Xadrez

Preparo em 40 min

Rende 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas médias cortadas em cubos
- 2 dentes de alho esmagados
- 500g de file de frango sem pele cortado em cubos
- Sal à gosto
- 1 pimentão verde cortado em cubos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 xícara de chá de cogumelos em conserva cortados ao meio
- 1/4 de xícara de molho shoyu
- 1 colher de sopa de maisena
- 1/2 xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa de amendoim torrado

Preparo

- Em uma frigideira ou panela grande, misture a metade do azeite de oliva, a cebola, o alho e deixe fritar
- Retire e coloque em um prato
- Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões e os cogumelos por 5 minutos
- Tire e coloque em outro prato
- Ainda na mesma panela, coloque o frango e frite ate 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 va mistura de frango
- Cozinhe mexendo constantemente ate formar um molho espesso
- Coloque em uma travessa e polvilhe com amendoim
- Sirva quente