

# FRANGO XADREZ FÁCIL DE FAZER

## INGREDIENTES

- 2 sobrecoxas sem pele cortada cubos (temperadas com sal e pimenta preta e marinadas por no mínimo 2 horas)
- 1 cebola cortada em cubos de aproximadamente 2 cm
- 2 pimentões (vermelho/verde) em cubos
- salsão em cubinhos a gosto (opcional)
- óleo de gergelim a gosto (prefira o importado)
- cebolinha verde picada a gosto
- 1/2 copo de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres rasas (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 punhado de amendoim
- sementes pretas de gergelim para decorar

## MODO DE PREPARO

Desosse as sobrecoxas e coloque em uma panela de pressão os ossos com partes restantes do frango para cozinhar com 3 copos de água

Dilua nesse caldo o açúcar e o amido e reserve

Em uma frigideira antiaderente ou uma wok, aqueça um fio de óleo de gergelim, frite levemente o amendoim e reserve

Reserve e faça o mesmo procedimento com os pimentões, frite e reserve

Com mais um fio de óleo e a panela bem quente, frite muito bem os cubos de sobrecoxas

Assim que estiver bem frito, adicione os legumes (anteriormente refogados) e continue fritando

Misture muito bem o caldo antes de levar a frigideira

Acrescente a cebolinha e o gergelim para enfeitar, sirva bem quente com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/3297-frango-xadrez-facil-de-fazer.html>