

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 wonk, 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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