RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

FRANGO XADREZ

Dificuldade

Fácil

Preparo

15 - 30 min

Rendimento

4 Porções

INGREDIENTES

2 peitos de frango em cubos 1 pitada de pimenta-do-reino 3 colheres (chá) de amido de milho 2 colheres (sopa) de saquê 2 colheres (sopa) de shoyu (molho de soja) 5 colheres (sopa) de óleo de gergelim 3 colheres (sopa) de óleo 1 cebola grande em cubos 1 pimentão verde em cubos 1 pimentão vermelho em cubos 1 talo de salsão em cubos 100 g de amendoim torrado e descascado 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada 1 tablete de MAGGI® Caldo Galinha 1 xícara (chá) de água 1 colher (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

1- Em um recipiente, tempere o frango com a pimenta-do-reino, 1 colher (chá) de amido de milho, 1 colher (sopa) de saquê e 1 colher (sopa) de shoyu. Misture bem e regue com 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim. Deixe descansar por 30 minutos. 2- Em uma frigideira grande, aqueça 2 colheres (sopa) de óleo e doure bem o frango. Retire e reserve. 3- Aqueça o restante do óleo e junte a cebola, os pimentões e o salsão. Frite ligeiramente e depois adicione o amendoim, a cebolinha, o frango reservado. 4- Acrescente o MAGGI Caldo, a água e o açúcar. 5- Em um recipiente, misture bem o restante do amido de milho, saquê e molho de soja e adicione à frigideira. 6- Misture bem e refogue por cerca de 5 minutos. Sirva a seguir.