

FRANGO XADREZ

Ingredientes

- 2 colher(es) (sopa) de shoyo
- quanto baste de pimenta-do-reino branca
- quanto baste de sal
- 4 colher(es) (sopa) de Óleo de soja
- 2 colher(es) (sopa) de amido de milho
- 1 unidade(s) de cebola picada(s)
- 1 unidade(s) de pimentão verde em cubos pequenos
- 1 unidade(s) de pimentão vermelho em cubos pequenos
- 1 dente(s) de alho amassado(s)
- 1/2 colher(es) (chá) de gengibre ralado(s)
- 2 colher(es) (sopa) de cebolinha verde em rodelas
- 1/2 xícara(s) (chá) de amendoim torrado(s)
- 2 unidade(s) de Peito de Frango em cubos médios

Como fazer

1. Misture o shoyo, a pimenta branca, 1 colher (sopa) de óleo e 1 colher (sopa) de amido de milho.
2. Com essa mistura tempere o frango.
3. Deixe tomar gosto por 30 minutos.
4. Em uma panela, doure a cebola picada em 2 colheres (sopa) de óleo.
5. Adicione os pimentões e deixe até o pimentão dourar levemente.
6. Coloque em um prato e conserve quente.
7. Na mesma panela, frite o alho e o gengibre.
8. Junte o óleo restante e acrescente o frango com o tempero.
9. Frite, mexendo algumas vezes.
10. Acrescente a cebola, os pimentões, a cebolinha, o restante do amido de milho dissolvido em 1/2 xícara (chá) de água e o amendoim e mexa bem até engrossar.
11. Prove e corrija o sal se necessário.
12. Sirva o **Frango Xadrez** a seguir.