



Frango xadrez



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peito de frango (sem osso, em cubos)	2 unidades	1 kg
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	2 colheres (chá)	10 g
Amido de milho	4 colheres (sopa)	32 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 l
Cebola (cortada em quadrados)	1 unidade média	150 g
Pimentão vermelho (em quadrados)	1 unidade média	150 g
Pimentão verde (em quadrados)	1 unidade média	150 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Óleo de gergelim (torrado)	1 colher (sopa)	15 ml
Amendoim (torrado, sem casca)	meia xícara (chá)	60 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o frango e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture. Cubra com

plástico-filme e deixe tomar gosto, na geladeira, por 1 hora.

2. Junte metade do amido de milho e empane cada cubo de frango uniformemente.

3. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até ficar transparente.

4. Adicione os pimentões e refogue por 5 minutos, mexendo ocasionalmente, ou até ficar “al dente”. Regue com o Molho Shoyu SATIS!® Profissional e misture.

5. Junte o amido de milho restante, previamente dissolvido na água, e misture por 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, acrescente o óleo de gergelim e o amendoim, e sirva em seguida.