

## Frango Xadrez



Ingredientes: 2 colher de sopa de azeite  
2 unidade de cebolas médias (em cubos)  
2 unidade de dentes de alho (esmagados)  
500 grama de peito de frango  
1 unidade de pimento verde (em cubos)  
1 unidade de pimento vermelho (em cubos)  
1 unidade de pimento amarelo (em cubos)  
1 chávena de cogumelos enlatados (cortados ao meio)  
0.25 chávena de molho shoyu  
1 colher de sopa de água  
2 colher de sopa de amendoim torrado  
1 colher de sopa de farinha maisena

### Instruções de preparação:

Numa frigideira funda, misture metade do azeite, a cebola e o alho e deixe refogar até os ingredientes estarem alourados. Retire do lume e coloque num prato. Na mesma frigideira, coloque o sal, o restante azeite, os pimentos e os camarões. Frite-os durante 5 minutos. Retire os ingredientes da frigideira e coloque-os noutro prato. Ainda na mesma frigideira, frite o frango até que esteja dourado. Coloque os ingredientes que reservou nos pratos, já preparados, na mesma frigideira, misture-os bem e deixe-os refogar por mais 2 minutos. À parte, numa taça, misture o molho shoyu, a farinha maisena e a água. Mexa os ingrediente e depois adicione o molho ao frango. Cozinhe um poucos mais, até que forme um molho espesso. Verta o preparado para uma travessa e polvilhe com o amendoim torrado. Sirva quente.

Sugestões Adicionais: