

Frango a xadrez

1,2 kg Peito de Frango, sem osso e sem pele cortado em pedaços

1 Pimentão Verde, cortado em quadrados grandes

1 Pimentão Vermelho, cortado em quadrados grandes

1 Pimentão Amarelo, cortado em quadrados grandes

3 Cebolas grandes, cortadas em quatro partes

2 colheres de sopa Ketchup

1 xícara Shoyo

2 colheres de sopa gengibre, ralado

1 xícara amendoim torrado, sem casca

300 gramas champinhon

1 colher de sopa maisena, diluída em água

1 colher de sopa óleo quanto basta sal

Em uma panela wok, aqueça o óleo e frite o frango. Quando todo o frango estiver branco por fora, coloque a cebola em cima. Tampe a panela e deixe a cebola amolecer. Acrescente o shoyo, o gengibre e ketchup. Prove e regule o sal. Quando o frango estiver totalmente cozido, acrescente os pimentões coloridos. Deixe cozinhar um pouco e acrescente o champinhon. Adicione a maisena já diluída em um pouco de água. Por fim coloque o amendoim. Sirva imediatamente acompanhado de arroz.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)