

# Frango Xadrez Super Suculento

 [culinariaterapia.com/frango-xadrez-super-suculento-o-melhor-do-mundo-receita-original-da-china](http://culinariaterapia.com/frango-xadrez-super-suculento-o-melhor-do-mundo-receita-original-da-china)

Dyne e Zinha



Aprenda Como Frango Xadrez Super Suculento, receita original chinesa fácil e rápida da **culinária** oriental para você fazer em casa.

## Ingredientes:

- 1 kg de peito de frango em cubos pequenos;
- Meia colher rasa de sobremesa de sal (6 g);
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã (você pode usar o vinagre de sua preferência);
- Meia colher de chá de gengibre picado ou ralado (você pode usar mais ou menos se preferir);
- 3 colheres de molho Shoyou tradicional;
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- 50 ml de óleo (nós usamos óleo de girassol, mas você pode usar o óleo que preferir);
- 3 cebolas médias cortadas em cubos;
- 6 dentes de alho amassados;
- Meio pimentão vermelho cortado em cubos (ou mais se preferir);
- Meio pimentão amarelo cortado em cubos (ou mais se preferir);
- Meio pimentão verde cortado em cubos (ou mais se preferir);
- Mais 50 ml de molho Shoyo tradicional;
- Aprox 200 ml de água;
- 1 xícara de chá de amendoim torrado sem pele;

- Cebolinha de talo picadinha à gosto;

## Como fazer Frango Xadrez Super Suculento:

---

1. Primeiramente em uma tigela comece temperando os cubos de frango com o sal, o vinagre, as 3 colheres de sopa de shoyu, o gengibre misturando bem.
2. Em seguida **adicione o amido de milho** misturando bem para que os pedaços fiquem completamente envolvidos no amido.
3. Assim feito aqueça em fogo baixo o óleo em uma frigideira grande baixa tipo Wok ou outra que você tiver.
4. Então adicione os pedaços de peito de frango temperados e frite bem em fogo alto mexendo para que fiquem soltinhos. Por aproximadamente 10 minutos.
5. Em seguida acrescente as cebolas e o alho e refogue bem até a cebola ficar um pouco transparente.
6. Então acrescente os pimentões e refogue por mais 1 minuto.
7. Isso feito adicione os 50 ml de molho shoyu misturado com os 200 ml de água, misture bem, cubra e deixe cozinhar em fogo baixo por uns 5 minutos. (não é necessário acrescentar mais amido de milho, pois o amido usado para fritar o frango será suficiente para engrossar o molho).
8. Então acrescente o amendoim se desejar e deixe cozinhar por mais 1 minuto para deixá-los mais macios.
9. Apague o fogo e misture a cebolinha verde.
10. Sirva quente acompanhado com arroz ou batatas doce salteadas.
11. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
12. Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

**Bom apetite!!!! Dyne e Zinha**

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/pjZYOnBKgsA>