ESTROGONOFE DE FRANGO COM CONHAQUE

INGREDIENTES

1 kg filé de frango sassami

1 dente de alho

sal a gosto

pimenta a gosto

20 ml de azeite

25 g de manteiga

100 ml de conhaque

34 g de creme de cebola

100 ml de ketchup

395 ml de creme de leite

60 ml de mostarda

MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em cubos e o dente de alho em lâminas finas

Tempere o filé de frango com o alho, o sal e a pimenta; reserve por 10 minutos

Em uma panela coloque o azeite e a manteiga; frite o filé temperado

Em seguida, acrescente o conhaque e flambe (coloque fogo dentro da panela)

Quando quiser cortar o fogo da panela, adicione o creme de cebola e mexa até misturar bem

Acrescente o ketchup e mexa até misturar bem

Acrescente o creme de leite e mexa bem

Desligue o fogo, acrescente a mostarda e mexa até misturar bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10726-estrogonofe-de-frango-com-conhaque.html